

Vitrines chauffantes

Service au comptoir ou libre-service




PD2SYS-48

Modèles:
PD2SYS-48
PD2SYS-72
PD2SYS-96


PD2SYS-72


PD2SYS-96

- **INSTALLATION**
- **FONCTIONNEMENT**
- **ENTRETIEN**



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX É.-U. MN-28734 FR (REV 1) • 04/14


ALTO-SHAAM®



LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

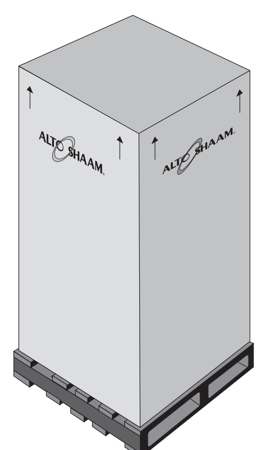
Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE



1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.

2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PROCÉDURES DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER



Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

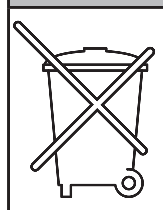
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

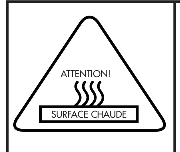
DANGER



AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION



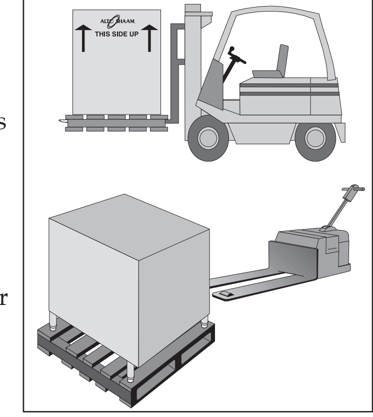
LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

ATTENTION



FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

MISE EN PLACE



Pour être conformes aux normes établies de la National Sanitation Foundation, tous les modèles pour sol fixes doivent être scellés au plancher avec un produit vulcanisant à température ambiante ou un Silastic conforme aux exigences N.S.F. ou présenter un dégagement sans obstruction de 152 mm sous l'appareil.

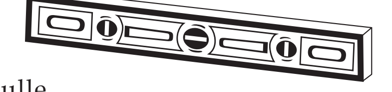
1. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.
2. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.
3. **NE PAS** installer une vitrine chauffante à proximité d'une source d'air froid telle que congélateur ou bouches de climatisation ni à aucun endroit où la fluctuation d'air extérieur peut altérer les performances.
4. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.

EXIGENCES DE DÉGAGEMENT MINIMUM

Les modèles de comptoir et de table doivent être montés sur des pieds de 102 mm ou 152 mm en fonction de la longueur de l'appareil, une hauteur suffisante pour offrir un espace minimum non obstrué sous l'appareil. Ces pieds sont fournis avec l'appareil. La garantie est annulée si ces instructions ne sont pas respectées.

L'installation initiale et la mise en service supposent un certain nombre de réglages. Il importe que ces réglages soient confiés à un technicien d'entretien qualifié. Les réglages d'installation et de mise en service relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur. Ces réglages comprennent, entre autres, l'étalonnage du thermostat, l'ajustement de la porte, la mise de niveau, le raccordement électrique et la pose des roulettes ou pieds en option.

MISE DE NIVEAU

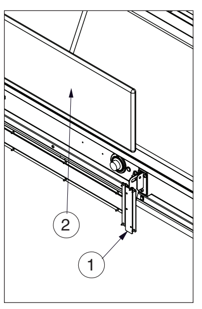


Mettre l'appareil de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle.

Nous conseillons de vérifier l'horizontalité à intervalles réguliers pour s'assurer que le plancher n'a pas bougé ou que l'appareil ne s'est pas déplacé.

REMARQUE : Un défaut de niveau de cet appareil peut provoquer un mauvais fonctionnement.

Pose de la planche à découper :

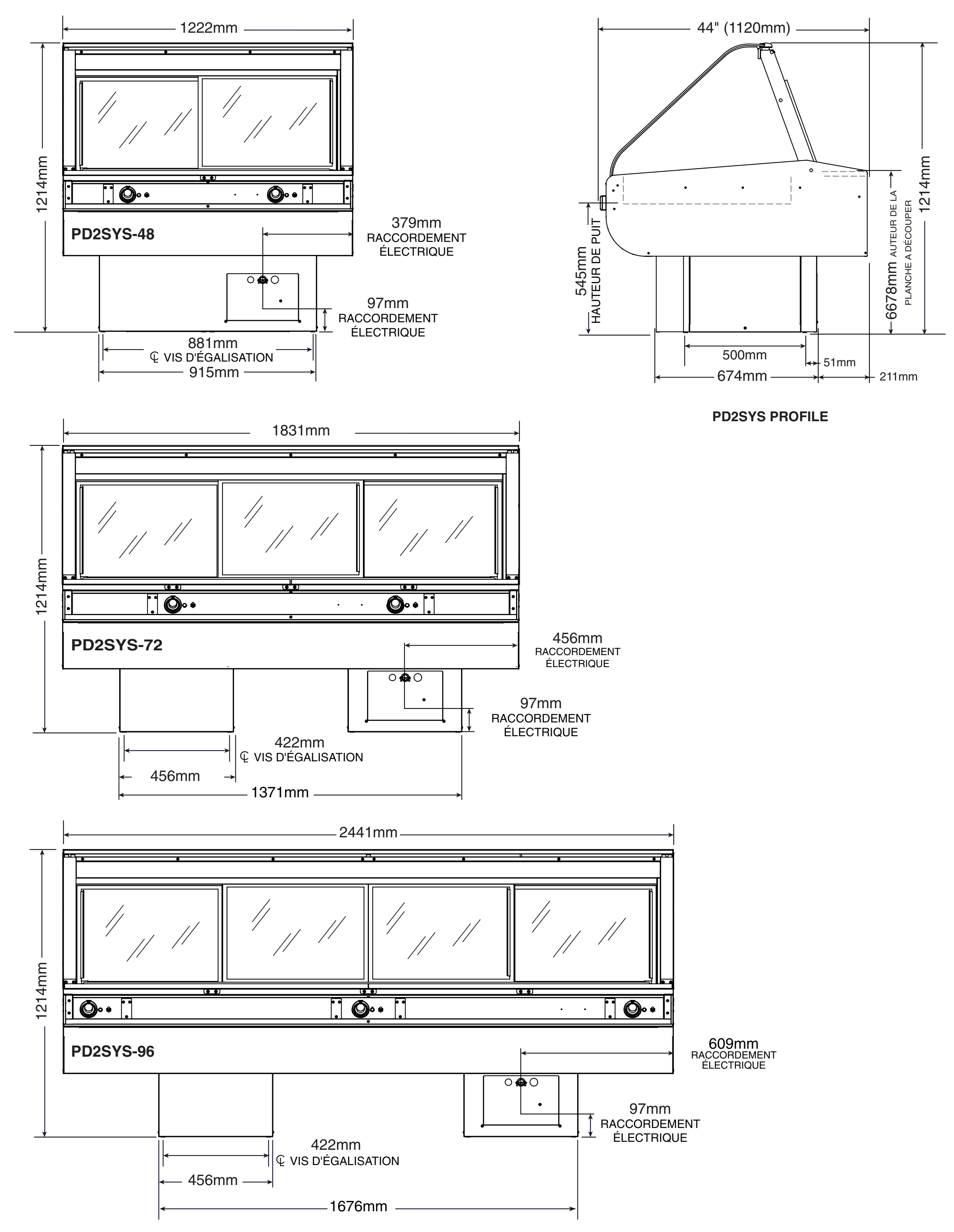


1. Placer les deux supports en position fermée (vers le bas).
2. Enfiler les brides arrière de la planche à découper sur les support.
3. Basculer la planche jusqu'en position horizontale et glisser le support vers le bas pour le bloquer en position ouverte. (NON REPRÉSENTÉ)

INSTALLATION

MISE EN PLACE

SÉRIES PD2SYS



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être installé par un technicien d'entretien qualifié. Le four doit être correctement raccordé à la terre en conformité avec le code de l'électricité et autres réglementations en vigueur.

DANGER



Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT, en plaçant l'appareil de manière à ce que la fiche soit aisément accessible en cas d'urgence. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « ARRÊT ».

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

TENSION	PHASE	FRÉQ/HZ	A	kW	
48 Series					
120/208-240	1	50/60	13.8	3.3	EXTRÉMITÉ NUE, SANS PRISE
208	1	50/60	11.6	2.5	
240	1	50/60	13.0	3.1	
230	1	50	12.6	2.9	FICHE CEE 7/7 220-230 V (FICHE - COMPTOIR SEULEMENT ; BORNIER – SYSTÈME)
72 Series					
120/208-240	1	50/60	18.75	4.5	EXTRÉMITÉ NUE, SANS PRISE
208	1	50/60	19.0	4.6	
240	1	50/60	19.0	4.6	
230	1	50	18.3	4.2	EXTRÉMITÉ NUE, SANS PRISE
380-415	3	50/60	9.7	4.4	EXTRÉMITÉ NUE, SANS PRISE
380	3	50/60	9.3	3.9	
415	3	50/60	10.1	4.6	
96 Series					
120/208-240	1	50/60	24.0	5.2	EXTRÉMITÉ NUE, SANS PRISE
208	1	50/60	24.0	5.2	
240	1	50/60	24.0	5.2	
230	1	50	24.9	5.7	EXTRÉMITÉ NUE, SANS PRISE
380-415	3	50/60	10.7	6.5	EXTRÉMITÉ NUE, SANS PRISE
380	3	50/60	9.7	5.2	
415	3	50/60	10.3	6.2	

Les schémas de câblage se trouvent dans la documentation fournie avec l'appareil.

Faire installer la prise de courant ou le câblage permanent pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

⚠ DANGER



LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

⚠ DANGER



S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

CONCERNANT LES MODÈLES STANDARD INTERNATIONAUX :

Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon flexible avec fiche, un dispositif coupe-circuit omnipolaire agréé dans le pays avec lame d'air d'au moins 3 mm sur tous les pôles doit être inclus dans le câblage fixe pour l'ouverture du circuit. Si un cordon sans fiche est utilisé, le conducteur vert/jaune doit être raccordé à la borne qui porte le symbole de terre. Si une fiche est utilisée, la prise de courant doit être aisément accessible. Si le cordon d'alimentation doit être changé, obtenir un modèle similaire auprès du distributeur.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

Les modèles câblés doivent:

Les modèles câblés doivent être équipés d'un interrupteur omnipolaire externe homologué dans le pays et offrant une séparation de contacts suffisante.

Si le raccordement électrique du produit se fait au moyen d'un cordon d'alimentation, utiliser un cordon résistant à l'huile de type H05RN, H07RN ou équivalent.

REMARQUE : Lorsque les codes locaux et les exigences de réglementation CE sont en vigueur, les appareils doivent être branchés sur un circuit électrique protégé par une prise à disjoncteur différentiel (GFCI) externe.

INSTALLATION

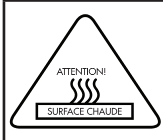
OPTIONS INSTALLÉES À L'USINE			
DESCRIPTION	**SÉRIE PD2SYS-48**	**SÉRIE PD2SYS-72**	**SÉRIE PD2SYS-96**
PRISE ÉLECTRIQUE INDÉPENDANTE	5001781	5001781	5001781
SONDE DE TEMPÉRATURE	5004916	5004917	5004918

ACCESSORIES			
DESCRIPTION	**SÉRIE PD2SYS-48**	**SÉRIE PD2SYS-72**	**SÉRIE PD2SYS-96**
NÉCESSAIRE D'ABOUTEMENT (POUR ASSOCIER AISÉMENT PLUSIEURS SYSTÈMES)	5009002	5009002	5009002
POSTE DE DÉCOUPE	5001874	5001874	5001874
INSERT BAC, LIBRE-SERVICE 102 mm DE PROFONDEUR	1001990	1001991	—
BALANCE À PLATEAU DROITE	5005337	5005337	5005337
GAUCHE	5005338	5005338	5005338
ENSEMBLE DE BARRES SÉPARATRICES DE TÔLE			
PD2SYS-48, -48/P	5002802	—	—
PD2SYS-72, -72/P	—	5002803	—
PD2SYS-72/PL, -72/PR	—	5002804	—
PD2SYS-96	—	—	5002805
PD2SYS-96/PL, -96/PR	—	—	5002806
CAPOT DE PROTECTION DE THERMOSTAT	5007660 (2 REQUIS)	5007660 (2 REQUIS)	5007660 (3 REQUIS)

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS

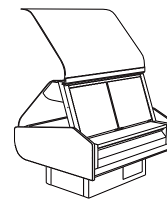
ATTENTION



LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

AVERTISSEMENT





Le verre de hotte étendu à la portion verticale complète est stabilisé par l'utilisation des contrefiches à gaz conçues pour la pleine capacité de portage. Ces contrefiches pourraient s'affaiblir en raison de l'usure, des conditions environnementales ou du vieillissement. LES OPÉRATEURS DOIVENT ÊTRE AU COURANT DE TOUTE DIMINUTION D'EFFORT À RELEVER LA HOTTE ET ENTREPRENDRE IMMÉDIATEMENT UN CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DES CONTREFICHES. NE PAS RELEVER LA HOTTE DANS CES CONDITIONS.

La vitrine chauffante Alto-Shaam est conçue pour une utilisation dans des établissements commerciaux par du personnel qualifié, où tous les utilisateurs sont informés de l'objet, des limites et des dangers associés à cet appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

MISE EN MARCHE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Les surfaces intérieures de la vitrine doivent être chauffées pour éliminer les dépôts d'huile et les odeurs associées qui se dégagent lors de la première utilisation de l'appareil.

Sortir les plats. Mettre les thermostats en position de marche **(ON)**. Régler les thermostats sur **10**. Laisser l'appareil chauffer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que plus aucune odeur ne soit perceptible.

⚠ DANGER

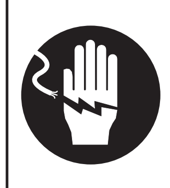
DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

PRÉCHAUFFAGE :

L'appareil doit être préchauffé sur le réglage 10 pendant un minimum de 30 à 45 minutes avant de placer des aliments chauds dans la vitrine. Suivre les instructions d'utilisation à la page suivante de ce manuel.

DANGER





Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA Nº 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PROCÉDURES D'UTILISATION

1. NE PAS AJOUTER D'EAU DANS LA VITRINE

Les vitrines Halo Heat maintiennent une température constante mais modérée, ce qui élimine une grande partie des pertes d'humidité associées aux vitrines classiques. Pour cette raison, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau dans la vitrine. En fait, **l'ajout d'eau est déconseillé** dans la mesure où cela accélère la détérioration des produit et peut endommager l'appareil et annuler la garantie.

2. PLACER LES SÉPARATEURS ET LES BACS DANS LA VITRINE

Voir le placement des différents types de bac dans les diagrammes de configuration. Ce manuel présente une configuration des bacs complète. **Il est TRÈS important de noter que**, quelle que soit la configuration de bacs choisie, des barres séparatrices doivent être utilisées pour combler tous les espaces entre les bacs et le long des bords de la vitrine. Si ces espaces ne sont pas comblés, la chaleur s'échappe du fond du présentoir vers l'espace de vitrine. Il en résulte une répartition irrégulière de la chaleur et il devient difficile de maintenir une temperature uniforme. Le cas échéant, obtenir des barres séparatrices supplémentaires. Les inserts de bac à grilles métalliques pour libre-service fournis s'utilisent avec des aliments préemballés dans les sections libre-service de l'appareil.

3. ALLUMER LES LAMPES DE LA VITRINE ET RÉGLER LE(S) THERMOSTAT(S) SUR 10 POUR PRÉCHAUFFER

Un voyant indicateur s'allume lorsque le ou les thermostats sont en marche. Le voyant reste allumé aussi longtemps que l'appareil préchauffe ou active le chauffage. L'appareil doit être préchauffé sur le réglage **10** pendant un minimum de 30 à 45 minutes avant de placer des aliments chauds dans la vitrine. Une fois le préchauffage terminé, ou si l'appareil atteint toute température fixée par l'opérateur entre **1** et **10**, le ou les voyants indicateurs s'éteignent.

4. PLACER LES ALIMENTS CHAUDS DANS LA VITRINE

Veiller à ne placer que des aliments chauds dans la vitrine. Avant de remplir la vitrine d'aliments, utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que tous les produits ont atteint une température interne en 60 à 71 °C. Si un quelconque produit alimentaire n'est pas à la température de service correcte, utiliser un four de cuisson et de maintien Halo Heat réglé sur 121 à 135 °C ou un four Combitherm pour amener le produit dans la plage de température qui convient.

- Protéger les mains pour manipuler les articles chauds.
- Veiller à utiliser exclusivement des aliments chauds PRÉCONDITIONNÉS dans des récipients à l'épreuve de la chaleur dans la section libre-service de la vitrine.
- Ne pas empiler les récipients d'aliments.

5. AJUSTER LE(S) THERMOSTAT(S) COMME IL SE DOIT

Une fois que tous les produits sont dans la vitrine et que les portes sont fermées, il convient de réajuster le(s) thermostat(s). Pour les sections entièrement fermées, régler le thermostat sur 8. Dans le cas des vitrines à libre-service, le thermostat doit être réglé entre 9 et 10 pour la section libre-service **seulement**. CES RÉGLAGES NE SONT PAS NÉCESSAIREMENT DÉFINITIFS. Comme la plage de température correcte dépend du type de produit et de la quantité considérée, il convient d'utiliser régulièrement le thermomètre à viande pour vérifier que les aliments sont maintenus aux températures correctes. La plage de température appropriée est comprise entre 60 à 71 °C. Habituellement, cela correspond à réglage du thermostat entre les valeurs 6 et 8 pour une vitrine fermée. Les vitrines ou sections libre-service nécessitent toujours un réglage de thermostat supérieur.

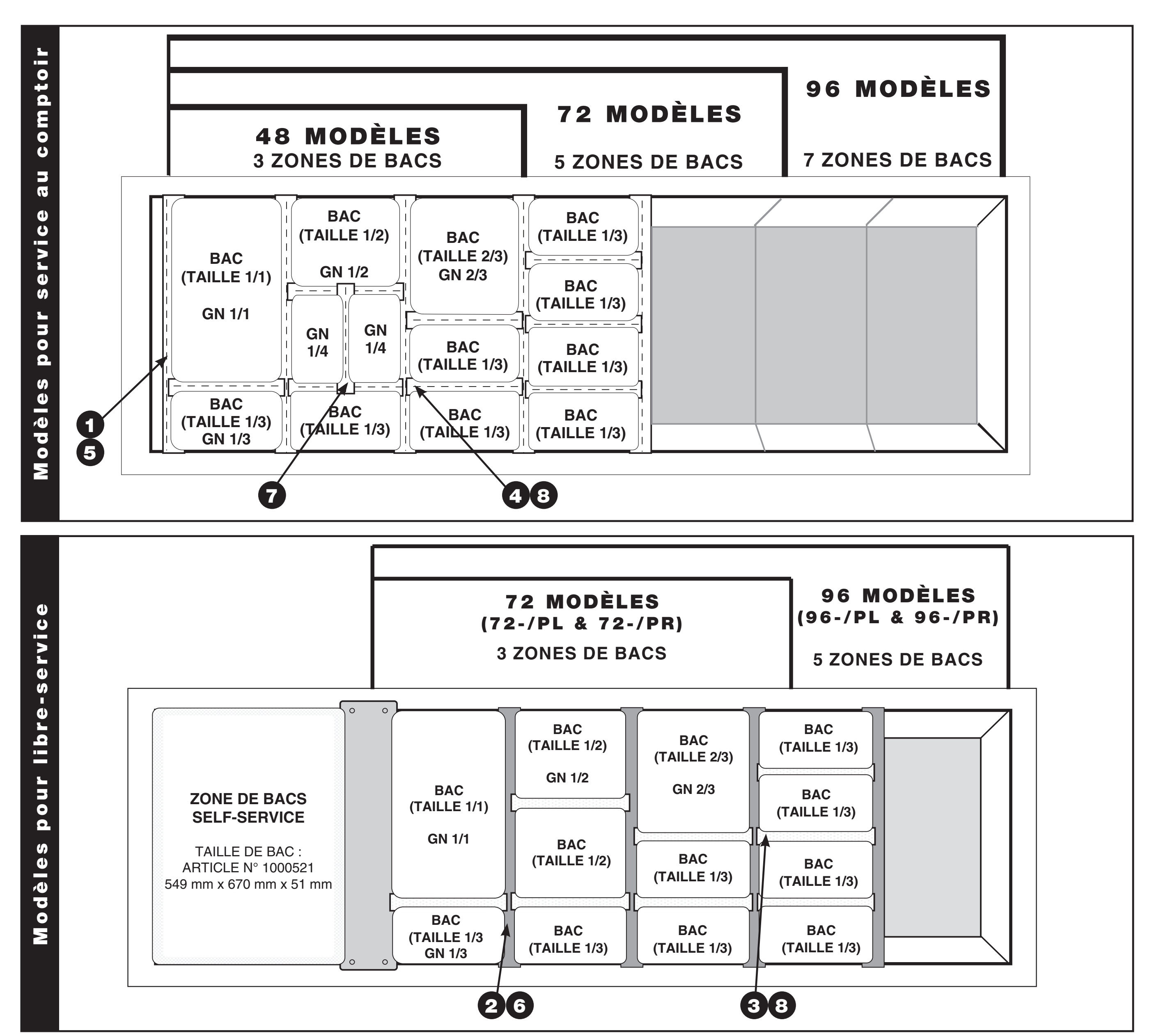
6. PLACEMENT DE LA SONDE ALIMENTAIRE

Si l'appareil est équipé du système de sonde accessoire, essuyer chaque sonde et chaque embout de sonde avec un tampon à l'alcool jetable pour les nettoyer et les désinfecter avant utilisation. Si la sonde est laissée dans son support, l'affichage de température indique la température de l'air ambiant dans la vitrine. Pour placer une sonde dans un aliment de la vitrine, sortir la sonde de son support et enfoncer son embout à moitié dans le produit de manière à le placer au centre de la masse de produit. S'il s'agit d'un aliment solide tel qu'un rôti ou des poitrines de volaille, enfoncer la sonde verticalement depuis le dessus ou depuis le côté vers le centre. S'il s'agit d'un produit semi-liquide ou liquide, il est probablement nécessaire d'attacher le câble de sonde de manière à maintenir la sonde dans la bonne position. Ne pas laisser l'embout de sonde toucher les bords ou les côtés. Attacher le câble de sonde au rebord du récipient avec du ruban adhésif. Essuyer chaque embout de sonde avec une serviette en papier propre pour éliminer les restes d'aliment après chaque utilisation. Essuyer ensuite chaque sondes avec un tampon à l'alcool jetable et la remettre en place dans son support.

7. PRÉSERVER LA FRAÎCHEUR DES ALIMENTS CHAUDS

Préserver l'apparence de fraîcheur des aliments. Les remuer ou les permuter occasionnellement si nécessaire. Servir les aliments dans des emballages ou récipients à l'épreuve de la chaleur. Garder les portes de vitrine fermées après avoir servi. Essuyer immédiatement les éclaboussures pour assurer un attrait visuel optimal et faciliter le nettoyage en fin de journée.

CONFIGURATIONS DES BACS • VITRINES CHAUDES



BARRES STANDARD INCLUSES DANS CHAQUE ENSEMBLE									
		MODEL >	48		72		96		
RÉFÉRENCE		DESCRIPTION	DIMENSIONS (L x L)	FULL	SELF	FULL	SELF	FULL	SELF
ENSEMBLES NATIONAUX									
❶	1002584	LONG (BACS DE GRAND, DEMI ET TIERS-FORMAT)	64mm x 711mm	4	—	4	2	—	—
❷	1002590	LONG (BACS DE GRAND, DEMI ET TIERS-FORMAT)	46mm x 711mm	—	—	—	—	6	6
❸	1002621	COURT (BACS DE GRAND, DEMI ET TIERS-FORMAT)	37mm x 343mm	3	—	5	3	7	7
❹	11318	COURT (BACS DE GRAND, DEMI ET TIERS-FORMAT)	25mm x 343mm	9	—	15	9	21	21
ENSEMBLES INTERNATIONAUX									
❺	1002585	LONG (GN 1/1, GN 1/2, & GN 1/3)	58mm x 711mm	4	—	10	6	—	—
❻	1002591	LONG (GN 1/1, GN 1/2, & GN 1/3)	41mm x 711mm	—	—	—	—	6	6
❼	1002619	COURT (GN 1/4)	25mm x 270mm	6	—	10	6	14	14
❽	1000544	COURT (GN 1/1, GN 1/2, & GN 1/3)	25mm x 327mm	9	—	15	9	21	21

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des temperatures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Toutefois, pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

L'appareil est équipé d'un thermostat indiquant une plage de 1 à 10. Utiliser un thermomètre à pique métallique pour mesurer la température interne des produits maintenus au chaud. Ajuster le réglage du thermostat sur la meilleure valeur globale en fonction de la température interne des produits.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

Dans des circonstances normales, cet appareil devrait offrir de nombreuses années de service sans panne. Il ne nécessite aucune maintenance préventive, toutefois les conseils d'entretien du matériel ci-dessous permettront d'optimiser la durée de service sans panne de l'appareil. La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

NETTOYER LES SONDES CHAQUE JOUR

Si la vitrine est équipée de sondes, les nettoyer de toute souillure alimentaire. Essuyer chaque sonde et câble avec un chiffon propre et une solution détergente tiède. Éliminer le détergent en essuyant la sonde et le câble avec une eau de rinçage propre et un chiffon. Essuyer les sondes avec un tampon à l'alcool jetable ou une solution désinfectante préconisée pour les surfaces de contact alimentaire. Laisser la sonde et le câble sécher à l'air dans le support de sonde.

PAS DE RACLETTE
PAS D'ÉPONGE OU PAILLE DE FER
PAS DE BROSSE MÉTALLIQUE

NETTOYAGE QUOTIDIEN

A. Mettre les lampes et le(s) thermostat(s) réglable(s) en position d'arrêt (OFF) et débrancher l'appareil de sa source de courant.

B. Sortir les produits inutilisés, les couvrir ou les emballer et les conserver au réfrigérateur.

C. Nettoyer les surfaces métalliques intérieures de l'appareil avec un chiffon propre et humide et tout bon détergent commercial ou solvant dégraissant à la concentration préconisée. Utiliser un tampon à récurer en plastique ou un nettoyant pour four sur les salissures difficiles. Bien rincer pour éliminer tous les résidus puis essuyer.

REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

D. Nettoyer le verre avec un produit pour vitres. Les portes coulissantes en verre peuvent être déposées pour faciliter le nettoyage.

E. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon propre et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel.

CONTRÔLER L'ÉTAT GÉNÉRAL UNE FOIS PAR MOIS

Contrôler chaque mois l'état physique et le serrage de la visserie de la vitrine et des armoires associées. Corriger tout problème avant qu'il commence à perturber le fonctionnement de l'appareil.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI DES COMMANDES NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT

Consulter le Guide de dépannage dans ce manuel ou appeler un technicien d'entretien agréé.

DANGER





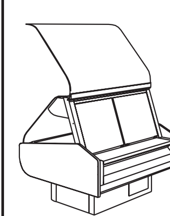
L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

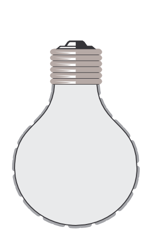
AVERTISSEMENT





Le verre de hotte étendu à la portion verticale complète est stabilisé par l'utilisation des contrefiches à gaz conçues pour la pleine capacité de portage. Ces contrefiches pourraient s'affaiblir en raison de l'usure, des conditions environnementales ou du vieillissement. LES OPÉRATEURS DOIVENT ÊTRE AU COURANT DE TOUTE DIMINUTION D'EFFORT À RELEVER LA HOTTE ET ENTREPRENDRE IMMÉDIATEMENT UN CONTRÔLE DE SÉCURITÉ DES CONTREFICHES. NE PAS RELEVER LA HOTTE DANS CES CONDITIONS.

ATTENTION



La performance de cette unité a été optimisée à l'aide des ampoules fournies par l'usine. Ces ampoules doivent être remplacées avec un remplacement exact ou avec un remplacement recommandée par l'usine. Ces ampoules doivent être traitées pour résister à la casse et doivent être remplacées par des ampoules traitées de la même manière afin de maintenir la conformité avec les normes NSF. NE PAS serrer excessivement les ampoules dans leurs douilles et ce, pour ne pas endommager le filament de l'ampoule.

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques, ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), est un programme de contrôle de la qualité des procédures d'exploitation visant à assurer l'intégrité, la qualité et la sécurité des aliments. Prendre les mesures nécessaires pour renforcer les pratiques d'hygiène s'avère à la fois relativement simple et bon marché. Les directives HACCP dépassant largement le cadre de ce manuel, des renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

RÉPARATION

KIT DE REMPLACEMENT DE CÂBLES

SÉRIE 48 KIT DE REMPLACEMENT DE CÂBLES

KIT D'ENTRETIEN DE CÂBLE CHAUFFANT, N° 4881

COMPREND :

CB-3045	ÉLÉMENT DE CÂBLE CHAUFFANT	40,84 M
CR-3226	CONNECTEUR À ANNEAU	4
IN-3488	COIN ISOLANT	30,5 CM
BU-3105	DOUILLE À ÉPAULEMENT	4
BU-3106	DOUILLE GODET	4
SL-3063	MANCHON ISOLANT	4
TA-3540	RUBAN HAUTE TEMPÉRATURE	1 ROULEAU
ST-2439	GOUJON, 10/32	4
NU-2215	ÉCROU SIX PANS	8

SÉRIE 72 KIT DE REMPLACEMENT DE CÂBLES

KIT D'ENTRETIEN DE CÂBLE CHAUFFANT, N° 4881

COMPREND :

CB-3045	ÉLÉMENT DE CÂBLE CHAUFFANT	64 M
CR-3226	CONNECTEUR À ANNEAU	12
IN-3488	COIN ISOLANT	30,5 CM
BU-3105	DOUILLE À ÉPAULEMENT	12
BU-3106	DOUILLE GODET	12
SL-3063	MANCHON ISOLANT	12
TA-3540	RUBAN HAUTE TEMPÉRATURE	1 ROULEAU
ST-2439	GOUJON, 10/32	12
NU-2215	ÉCROU SIX PANS	24

SÉRIE 96 KIT DE REMPLACEMENT DE CÂBLES

KIT D'ENTRETIEN DE CÂBLE CHAUFFANT, N° 14228

COMPREND :

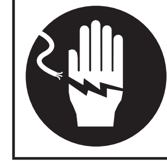
CB-3045	ÉLÉMENT DE CÂBLE CHAUFFANT	85,3 M
CR-3226	CONNECTEUR À ANNEAU	8
IN-3488	COIN ISOLANT	30,5 CM
BU-3105	DOUILLE À ÉPAULEMENT	8
BU-3106	DOUILLE GODET	8
SL-3063	MANCHON ISOLANT	8
TA-3540	RUBAN HAUTE TEMPÉRATURE	1 ROULEAU
ST-2439	GOUJON, 10/32	8
NU-2215	ÉCROU SIX PANS	16

ATTENTION



La performance de cette unité a été optimisée à l'aide des ampoules fournies par l'usine. Ces ampoules doivent être remplacées avec un remplacement exact ou avec un remplacement recommandée par l'usine. Ces ampoules doivent être traitées pour résister à la casse et doivent être remplacées par des ampoules traitées de la même manière afin de maintenir la conformité avec les normes NSF. <u>NE PAS</u> serrer excessivement les ampoules dans leurs douilles et ce, pour ne pas endommager le filament de l'ampoule.

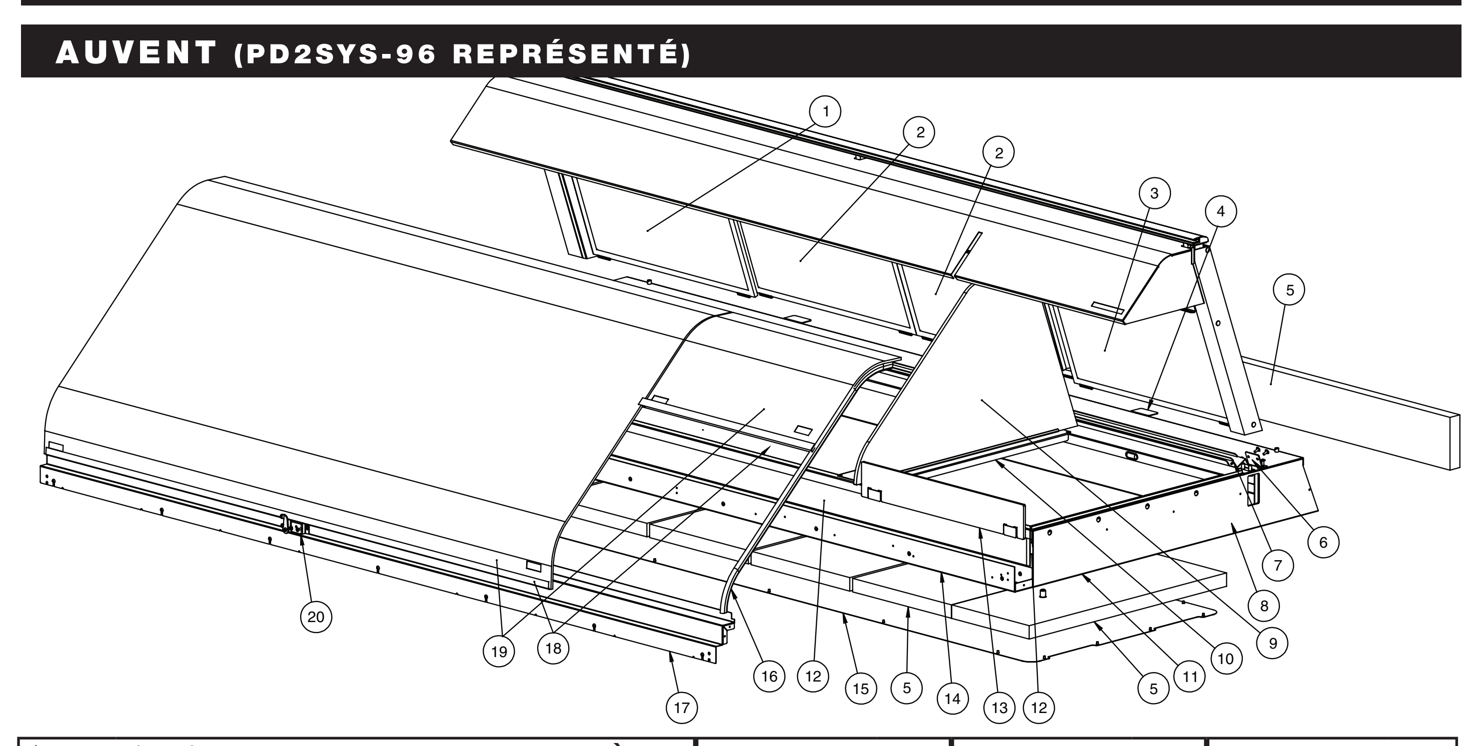




DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

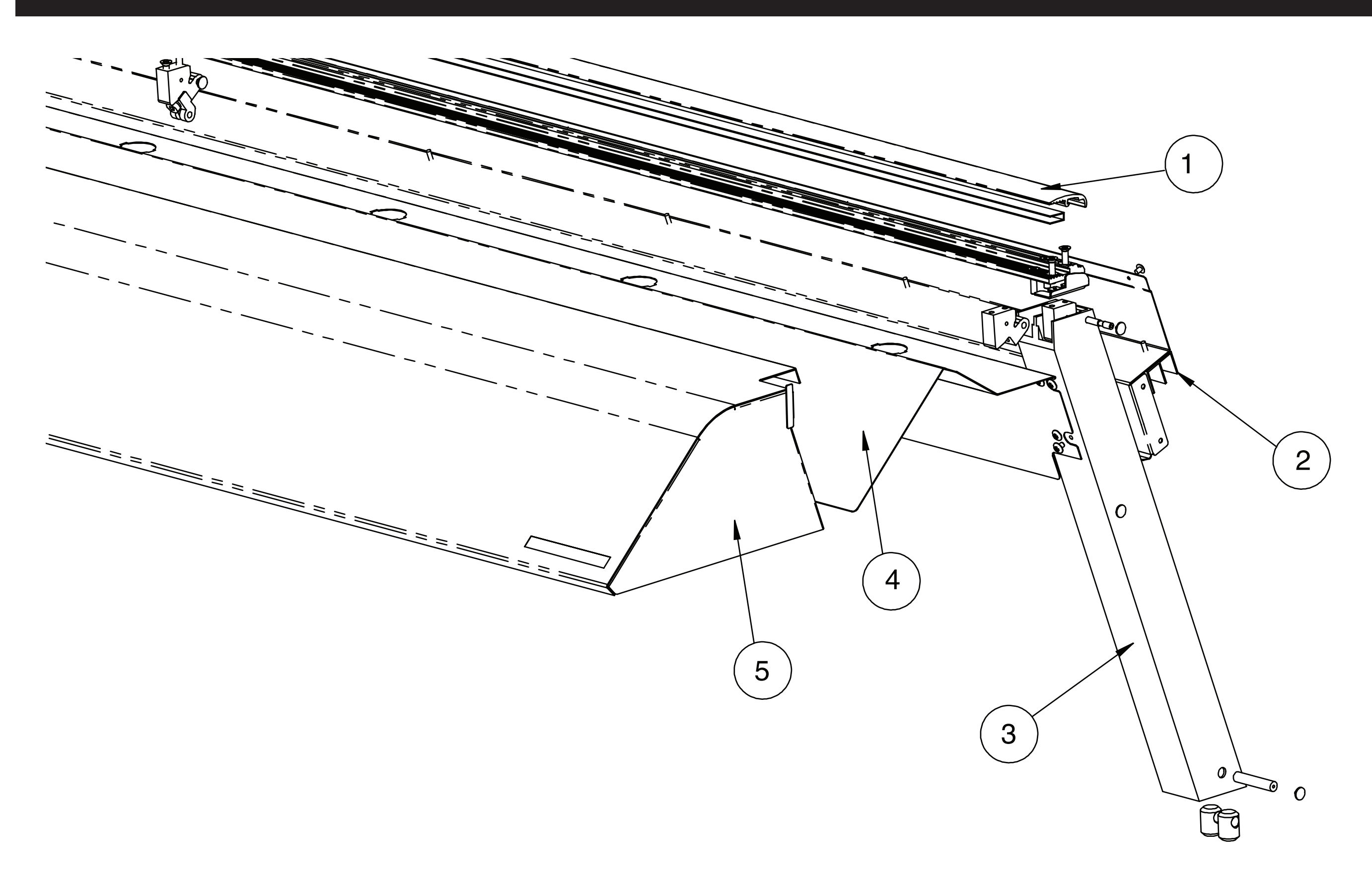
AUVENT (PD2SYS-96 REPRÉSENTÉ)



* NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PD2SYS-48*		PD2SYS-72*		PD2SYS-96	
REP.	**DESCRIPTION**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**
1	PORTE VITRÉE, GAUCHE	—	—	DR-25424	1	DR-25424	1
2	PORTE VITRÉE, MILIEU	DR-25423	1	DR-25423	1	DR-25423	2
3	PORTE VITRÉE, DROITE	DR-25422	1	DR-25422	1	DR-25422	1
4	SUPPORT EN ANGLE POUR PLANCHE À DÉCOUPE	1008051	1	1008051	3	1008051	3
5	ISOLANT	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
6	SUPPORT INCLINÉ DE MONTANT	1008700	2	1008700	2	1008700	2
7	VOIE DE PORTE, AU PIED	TK-26751	1	TK-26753	1	TK-26755	1
8	TROUSSE D'ÉLÉMENT	4880	1	4881	1	14228	1
9	CLOISON EN VERRE TREMPÉ -72/P, /PL, /PR; -96/PL, /PR	—	—	GL-27236	1	GL-22049	1
10	SUPPORT DE CLOISON EN VERRE -72/P, /PL, /PR; -96/PL, /PR	—	—	5002164	1	5002165	1
11	ENVELOPPE DE BAC	5004789	1	5004790	1	5004791	1
12	ISOLANT	IN-2003	1	IN-2003	1	IN-2003	1
13	ÉCRAN THERMIQUE COMPLET -48/P, 72/P*	5013006	1	5013007	1	—	—
	-72/PL, /PR; -96/PL, /PR	—	—	5013008	1	5013008	1
14	SUPPORT POUR PANNEAU AVANT SERVICE DE COMPTOIR*	1006000	1	1006001	1	1006002	1
	-48/P, -72/P*	1008708	1	1008709	1	—	—
	-72/PL; -96/PL*	—	—	1008710	1	1008712	1
	-72/PR; -96/PR	—	—	1008711	1	1008713	1
15	PANNEAU D'ACCÈS	1000620	1	1001264	1	1001469	1
16	JOINT DE VITRE LATÉRALE	GS-22547	2	GS-22547	2	GS-22547	2
17	PANNEAU SUPÉRIEUR AVANT	1005929	1	1005930	1	1005931	1
18	POIGNÉE DE VITRE SERVICE DE COMPTOIR	HD-27795	1	HD-27796	1	HD-27797	1
	-72/PL, /PR; -96/PL, /PR SERVICE DE COMPTOIR	—	—	HD-27795	1	HD-27796	1
	-72/PL, /PR; -96/PL, /PR LIBRE-SERVICE	—	—	1001923	1	1001923	1
19	VITRE FRONTALE, SERVICE DE COMPTOIR	GL-23458	1	GL-23459	1	GL-23458	2
	-72/PL, /PR; -96/PL, /PR	—	—	GL-23458	1	GL-23459	1
	VITRE FRONTALE, LIBRE-SERVICE -48/P, -72/P*	GL-23461	1	GL-23462	1	—	—
	-72/PL, /PR; -96/PL, /PR	—	—	GL-23460	1	GL-23460	1
20	HANDLE LOCK	5007762	1	5007762	1	5007762	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

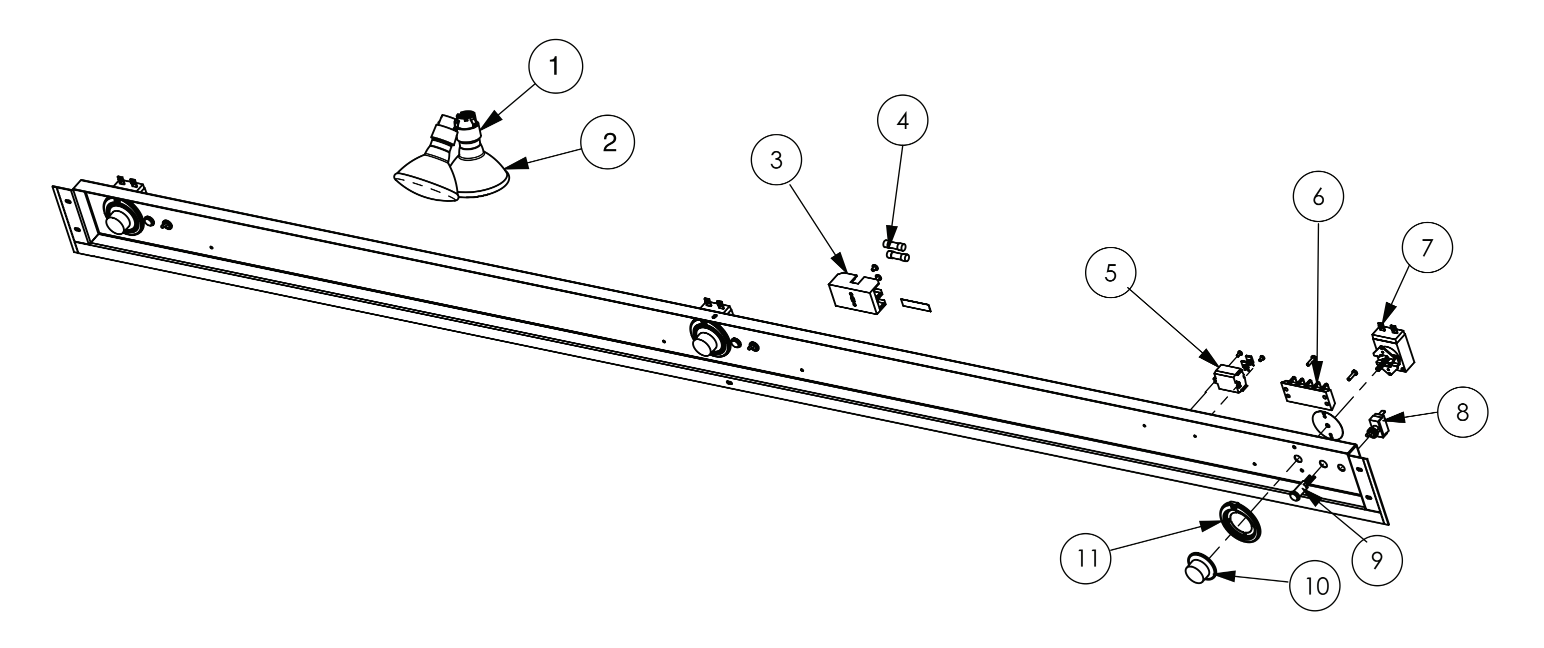
RÉPARATION



* NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PD2SYS-48*		PD2SYS-72*		PD2SYS-96	
REP.	**DESCRIPTION**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**
1	BAGUETTE DE SERRAGE	CM-27166	1	CM-27167	1	CM-27168	1
2	VOIE DE PORTE, AU DESSUS	TK-26752	1	TK-26754	1	TK-26756	1
3	KIT CHARNIÈRE	HG-28546	1	HG-28546	1	HG-28546	1
4	CHAPEAU INTÉRIEUR, SANS JAUGE DE TEMPÉRATURE SERVICE DE COMPTOIR*	1006147	1	1006148	1	1006151	1
	LIBRE-SERVICE GAUCHE (/PL)*	—	—	1006149	1	1006152	1
	LIBRE-SERVICE DROITE (/PR)	—	—	1006150	1	1006153	1
	CHAPEAU INTÉRIEUR, AVEC JAUGE DE TEMPÉRATURE SERVICE DE COMPTOIR*	1007323	1	1007324	1	1007327	1
	LIBRE-SERVICE GAUCHE (/PL)*	—	—	1007325	1	1007328	1
	LIBRE-SERVICE DROITE (/PR)	—	—	1007326	1	1007329	1
5	CHAPEAU EXTÉRIEU SERVICE DE COMPTOIR* & LIBRE-SERVICE	5004997	1	5004998	1	5005001	1
	SELF-SERVE GAUCHE (/PL)*	—	—	5004999	1	5005003	1
	SELF-SERVE DROITE (/PR)	—	—	5005000	1	5005002	1
6*	AMORTISSEUR 400N	—	—	SU-26849	4	—	—
	600N	SU-26850	2	—	—	SU-26850	4
7*	DOUILLE DE LAMPE 120V/208-240V	RP-3952	6	RP-3952	10	RP-3952	14
	230V, 380-415V	RP-3955	6	RP-3955	10	RP-3955	14
8*	AMPOULE 120V/208-240V; 100W	LP-33592	6	LP-33592	10	LP-33592	14
	120V/208-240V; 65W	LP-34762	6	LP-34762	10	LP-34762	14
	230V, 380-415V; 100W	LP-33783	6	LP-33783	10	LP-33783	14

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

ÉLECTRIQUE (PD2SYS-96 REPRÉSENTÉ)

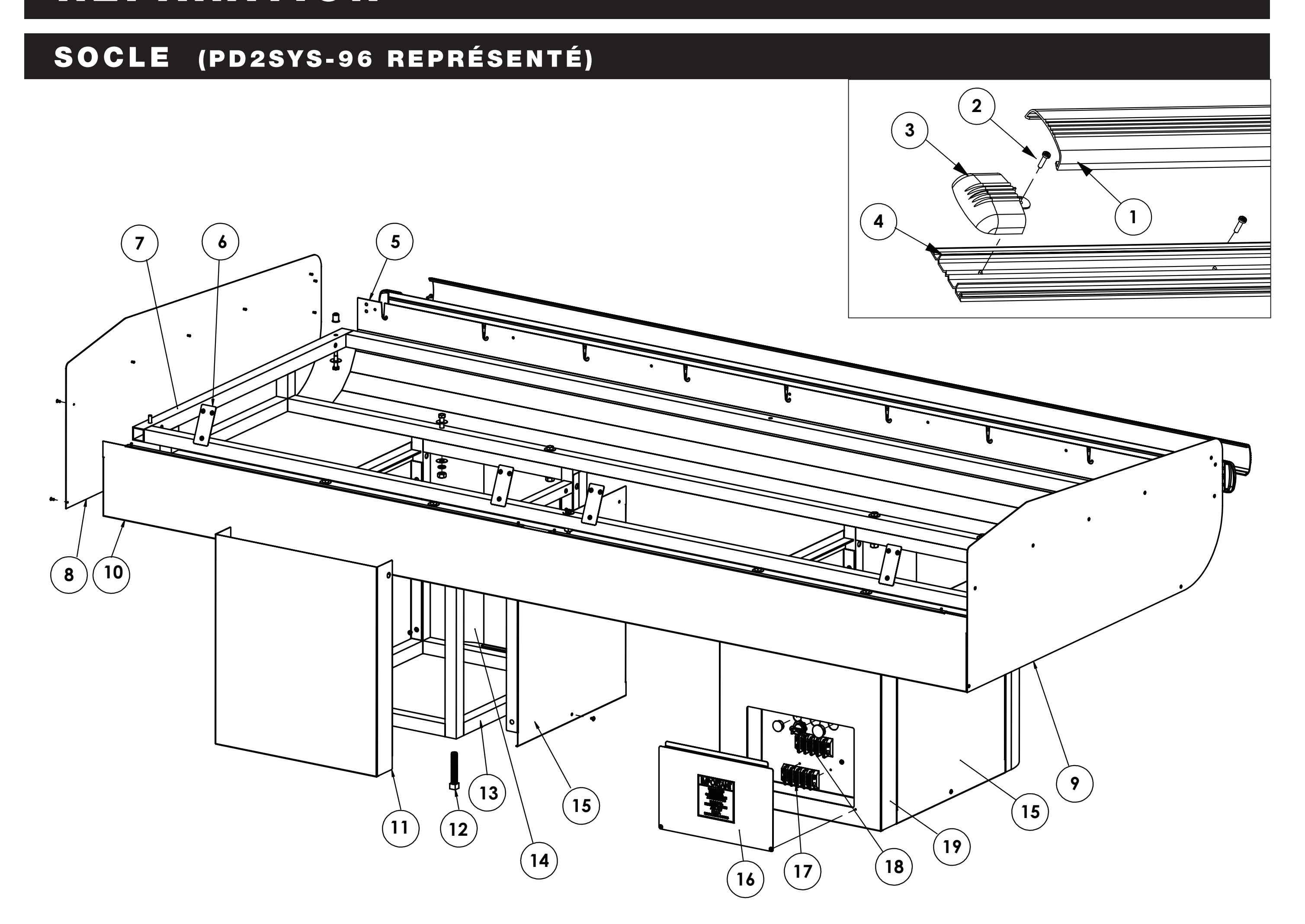


* NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PD2SYS-48*		PD2SYS-72*		PD2SYS-96	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	DOUILLE DE LAMPE 120V/208-240V	RP-3952	6	RP-3952	10	RP-3952	14
	230V, 380-415V	RP-3955	6	RP-3955	10	RP-3955	14
2	AMPOULE 120V/208-240V; 100W	LP-33592	6	LP-33592	10	LP-33592	14
	120V/208-240V; 65W	LP-34762	6	LP-34762	10	LP-34762	14
	230V, 380-415V; 100W	LP-33783	6	LP-33783	10	LP-33783	14
3	PORTE-FUSIBLE	FU-3772	1	FU-3772	1	FU-3772	1
4	FUSIBLE, 15 A	FU-3775	2	FU-3775	2	FU-3775	2
5	BORNIER, MODULAIRE 120V/208-240V	BK-25432	1	BK-25432	1	BK-25432	1
	230V	—	—	—	—	BK-25432	1
	380-415V	—	—	BK-25432	1	BK-25432	1
6	BORNIER 120V/208-240V	—	—	BK-3021	1	BK-3021	1
	230V	BK-3021	1	BK-3021	1	BK-3021	1
	380-415V	—	—	BK-3021	1	BK-3021	1
7	THERMOSTAT	TT-3498	2	TT-3498	2	TT-3498	3
8	INTERRUPTEUR À BASCULE 120V/208-240V	SW-33896	2	SW-33896	2	SW-33896	3
	230V	SW-3528	2	SW-3528	2	SW-3528	3
	INTERRUPTEUR À CAPUCHON 230V, 380-415V	SW-3905	2	SW-3905	2	SW-3905	3
9	VOYANT INDICATEUR 120V/208-240V	LI-3951	2	LI-3027	2	LI-3027	3
	230V, 380-415V	LI-3951	2	LI-3951	2	LI-3951	3
10	BOUTON DE THERMOSTAT	KN-3473	2	KN-3473	2	KN-3473	3
11	BAGUE DE THERMOSTAT	TT-3713	2	TT-3713	2	TT-3713	3
12*	MANCHON, DÉSTRESSANT	BU-34717	1	BU-34717	1	BU-33505	1
13*	CORDON, 2133mm 120V/208-240V	CD-3291	1	CD-3557	1	CD-3557	1
	CORDON, 2133mm 230V	CD-3922	1	CD-33490	1	CD-33489	1
	CORDON, 2133mm 380-415V	—	—	CD-3727	1	CD-3727	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

SOCLE (PD2SYS-96 REPRÉSENTÉ)



*NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PD2SYS-48*		PD2SYS-72*		PD2SYS-96	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	RAIL DE PARE-CHOC	1010949	1	1010950	1	1010951	1
2	VIS	SC-2077	5	SC-2077	7	SC-2077	9
3	CAPUCHON DE PARE-CHOC	BM-29064	2	BM-29064	2	BM-29064	2
4	PARE-CHOC 1.22m	1010952	1	—	—	—	—
	1.83m	—	—	1010953	1	—	—
	2.44m	—	—	—	—	1010954	1
5	PANNEAU FRONTAL, ABAISSER NOIR	1005932		1005933	1	1005934	1
	ACIER INOXYDABLE	1006369	1	1006370	1	1006371	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	1006372	1	1006373	1	1006374	1
6	COUVERT POUR PANNEAU DE COMMANDE	1006827	2	1006827	2	1006827	4
7	CADRE, PRINCIPAL	FR-27173	1	FR-27174	1	FR-27175	1
8	PANNEAU LATÉRAL GAUCHE NOIR	1006006	1	1006006	1	1006006	1
	ACIER INOXYDABLE	1006009	1	1006009	1	1006009	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	1006007	1	1006007	1	1006007	1
9	PANNEAU LATÉRAL DROIT NOIR	1006006	1	1006006	1	1006006	1
	ACIER INOXYDABLE	1006008	1	1006008	1	1006008	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	1006007	1	1006007	1	1006007	1
10	PANNEAU ARRIÈRE, AU BAS	1004389	1	1004390	1	1004391	1

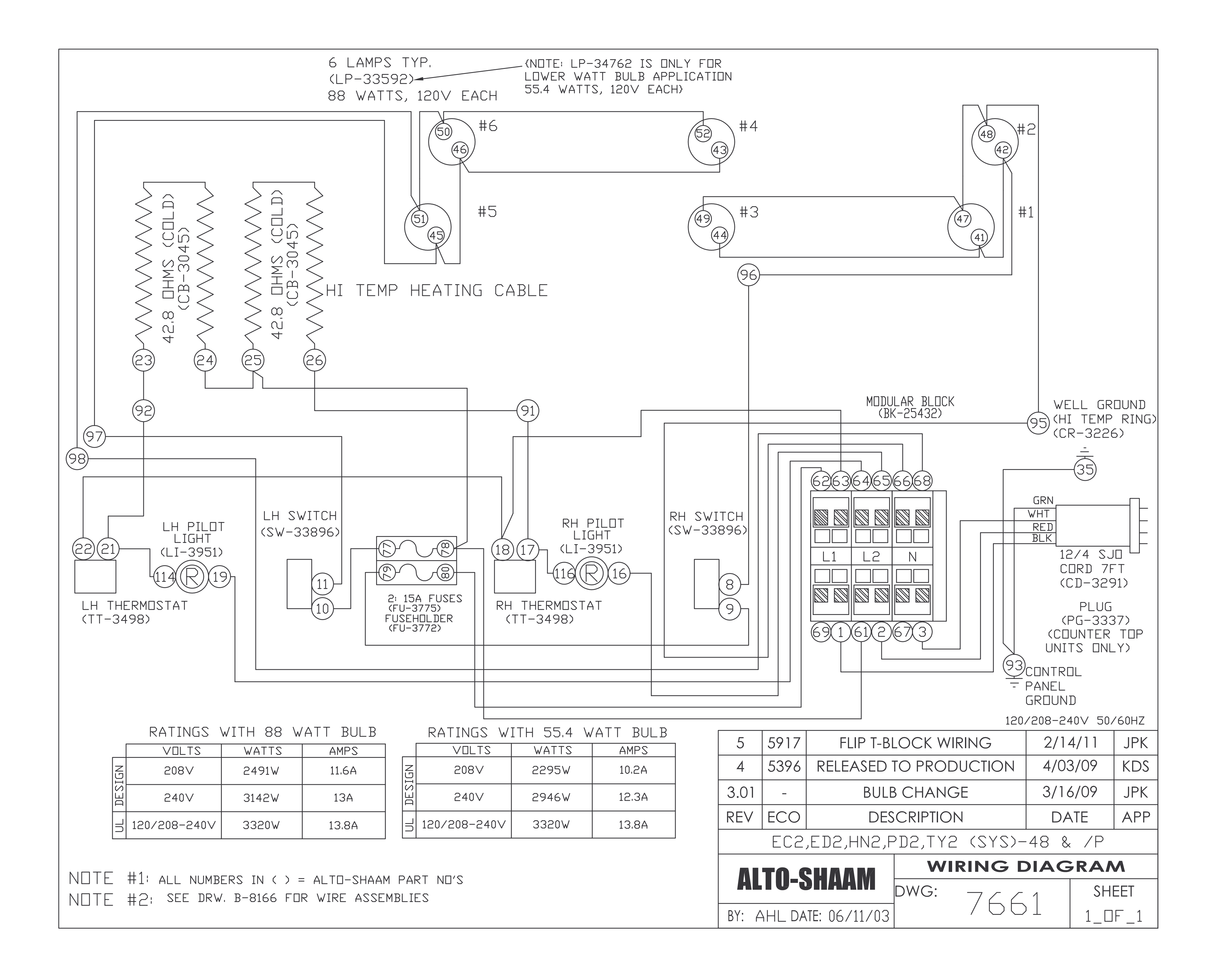
(SUITE À LA PROCHAINE PAGE)

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

SOCLE (PD2SYS-96 REPRÉSENTÉ) CONTINUED

*NON REPRÉSENTÉ	MODÈLE >	PD2SYS-48*		PD2SYS-72*		PD2SYS-96	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
11	PANNEAU D'ÉLÉVATION ARRIÈRE, 1219mm HAUTEUR NOIR	—	—	1006012	1	1006012	1
	ACIER INOXYDABLE	—	—	1006379	1	1006379	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	—	—	1006380	1	1006380	1
	PANNEAU D'ÉLÉVATION ARRIÈRE, 1153mm HAUTEUR NOIR	—	—	1006568	1	1006568	1
	ACIER INOXYDABLE	—	—	1012039	1	1012039	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	—	—	1012040	1	1012040	1
	PANNEAU D'ÉLÉVATION ARRIÈRE, 1372mm HAUTEUR NOIR	—	—	1006570	1	1006570	1
	ACIER INOXYDABLE	—	—	1009469	1	1009469	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	—	—	1012044	1	1012044	1
12	VIS, ÉGALISATION	SC-2242	8	SC-2242	8	SC-2242	8
13	ÉLÉVATION, CADRE PIEDESTAL 1219mm HAUTEUR	FR-25492	2	FR-25492	2	FR-25492	2
	1153mm HAUTEUR	FR-23887	2	FR-23887	2	FR-23887	2
	1372mm HAUTEUR	FR-27332	2	FR-27332	2	FR-27332	2
14	PANNEAU D'ÉLÉVATION AVANT, 1219mm HAUTEUR NOIR	1006011	1	1006010	2	1006010	2
	ACIER INOXYDABLE	1006377	2	1006375	2	1006375	2
	COULEUR PERSONNALISÉE	1006378	2	1006376	2	1006376	2
	PANNEAU D'ÉLÉVATION AVANT, 1153mm HAUTEUR NOIR	1006562	2	1006564	2	1006564	2
	ACIER INOXYDABLE	1011779	2	1012036	2	1012036	2
	COULEUR PERSONNALISÉE	1011780	2	1012037	2	1012037	2
	PANNEAU D'ÉLÉVATION AVANT, 1372mm HAUTEUR NOIR	1006563	2	1006565	2	1006565	2
	ACIER INOXYDABLE	1009467	2	1009471	2	1009471	2
	COULEUR PERSONNALISÉE	1011811	2	1012043	2	1012043	2
15	PANNEAU D'ÉLÉVATION CÔTÉ, 1219mm HAUTEUR NOIR	1006018	2	1006018	4	1006018	4
	ACIER INOXYDABLE	1006385	2	1006385	4	1006385	4
	COULEUR PERSONNALISÉE	1006386	2	1006386	4	1006386	4
	PANNEAU D'ÉLÉVATION CÔTÉ, 1153mm HAUTEUR NOIR	1006634	2	1006634	4	1006634	4
	ACIER INOXYDABLE	1011781	2	1011781	4	1011781	4
	COULEUR PERSONNALISÉE	1011782	2	1011782	4	1011782	4
	PANNEAU D'ÉLÉVATION CÔTÉ, 1372mm HAUTEUR NOIR	1006635	2	1006635	4	1006635	4
	ACIER INOXYDABLE	1006637	2	1006637	4	1006637	4
	COULEUR PERSONNALISÉE	1011811	2	1011811	4	1011811	4
16	COUVERT POUR BOÎTE DE CONTRÔLE NOIR	1006615	1	1006615	1	1006615	1
	ACIER INOXYDABLE	13292	1	13292	1	13292	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	1007152	1	1007152	1	1007152	1
17	BORNIER	BK-3023	2	BK-3023	2	BK-3023	2
18	EMBOUT DE FIL DE 3/4"	CR-3293	1	CR-3293	1	CR-3293	1
19	POSITION DE BOÎTE DE CONTRÔLE, 1219mm HAUTEUR NOIR	5004886	1	5004885	1	5004885	1
	ACIER INOXYDABLE	5005155	1	5005153	1	5005153	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	5005156	1	5005154	1	5005154	1
	POSITION DE BOÎTE DE CONTRÔLE, 1153mm HAUTEUR BLACK	5005329	1	5005331	1	5005331	1
	ACIER INOXYDABLE	5012813	1	5013276	1	5013276	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	5012814	1	5013277	1	5013277	1
	POSITION DE BOÎTE DE CONTRÔLE, 1372mm HAUTEUR NOIR	5008743	1	5005332	1	5005332	1
	ACIER INOXYDABLE	5008743	1	5008745	1	5008745	1
	COULEUR PERSONNALISÉE	5012880	1	5013294	1	5013294	1

Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.



RATINGS WITH 88 WATT BULB

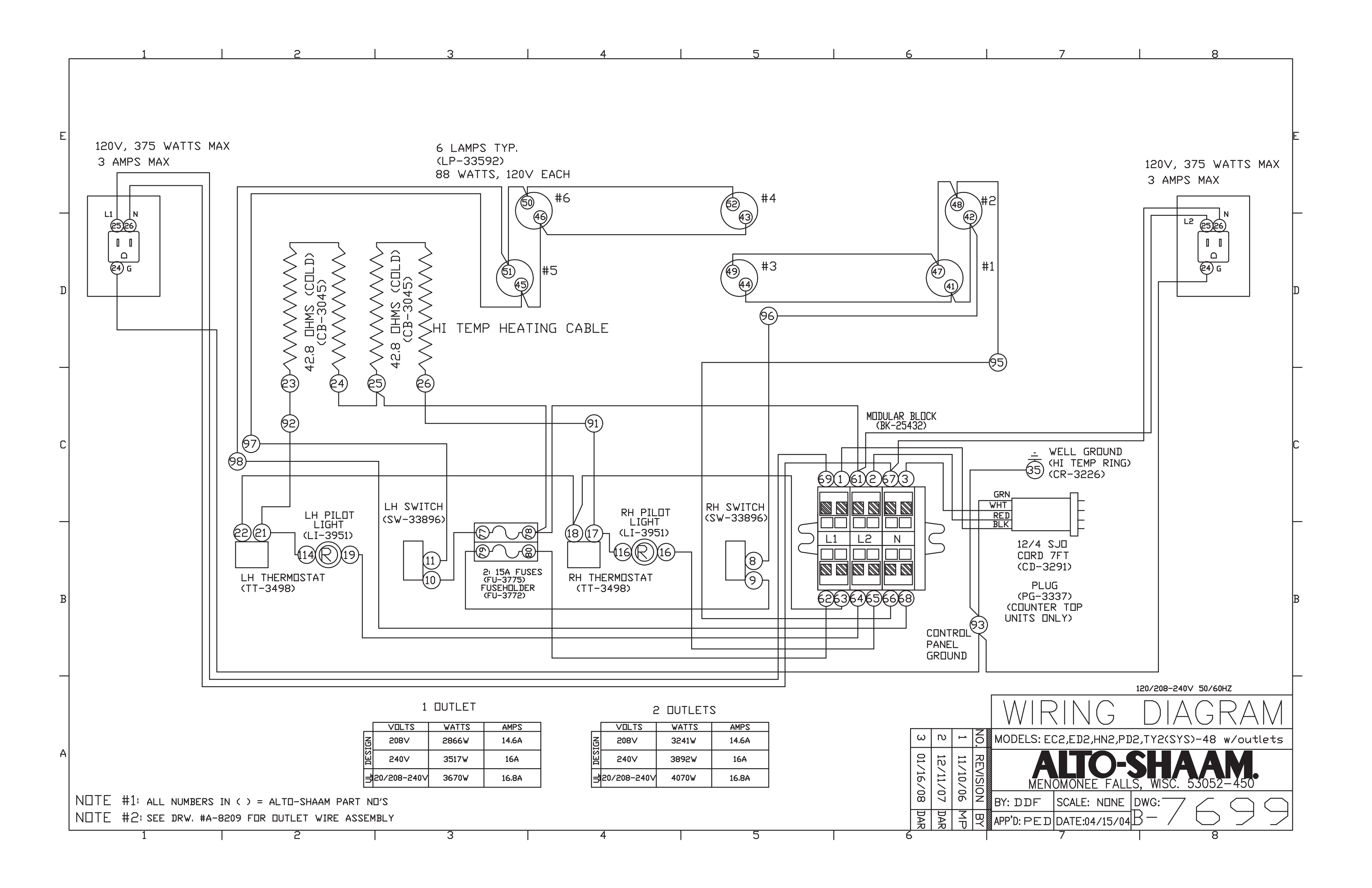
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	2491W	11.6A
DESIGN	240V	3142W	13A
UL	120/208-240V	3320W	13.8A

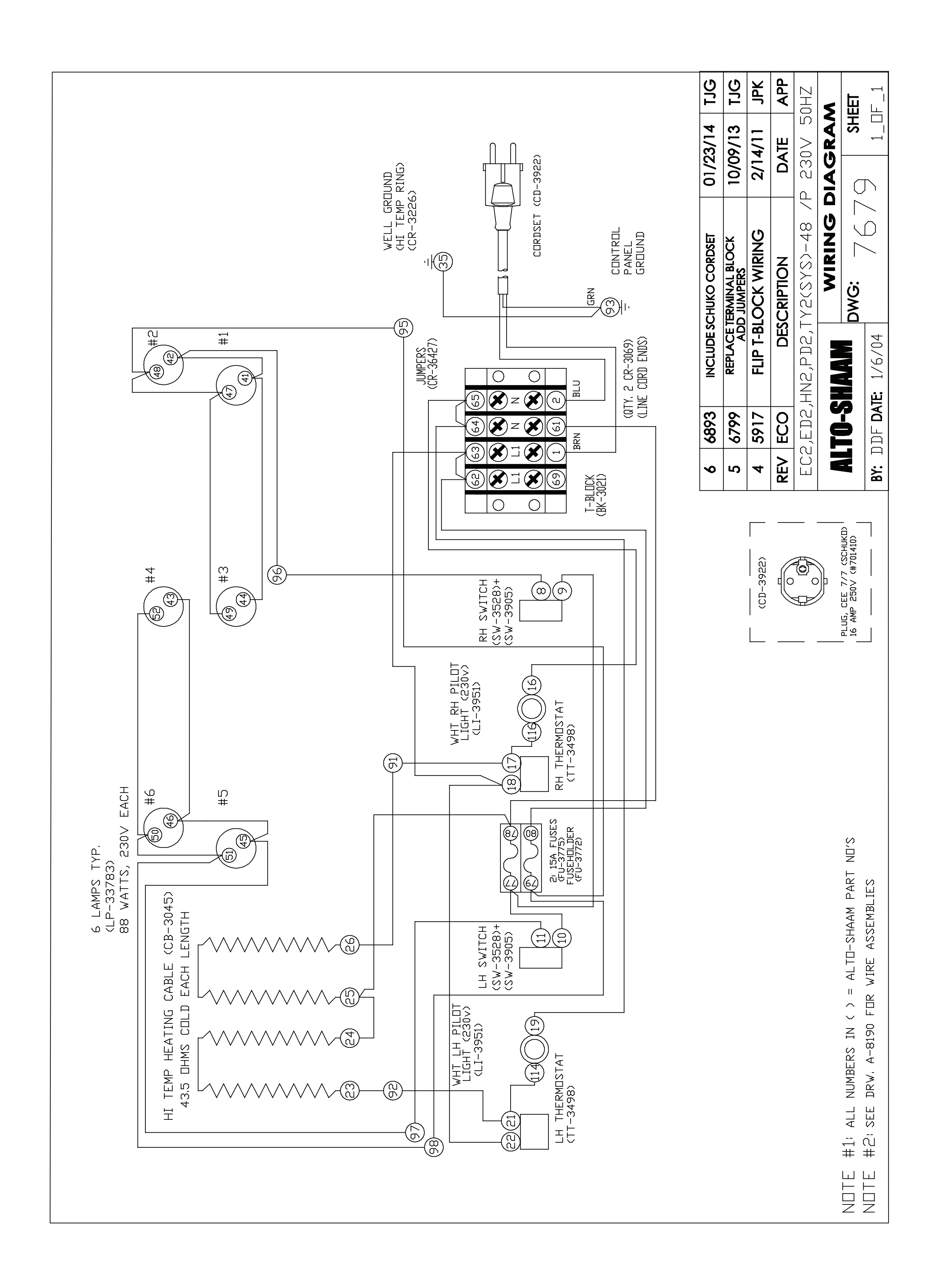
RATINGS WITH 55.4 WATT BULB

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	2295W	10.2A
DESIGN	240V	2946W	12.3A
UL	120/208-240V	3320W	13.8A

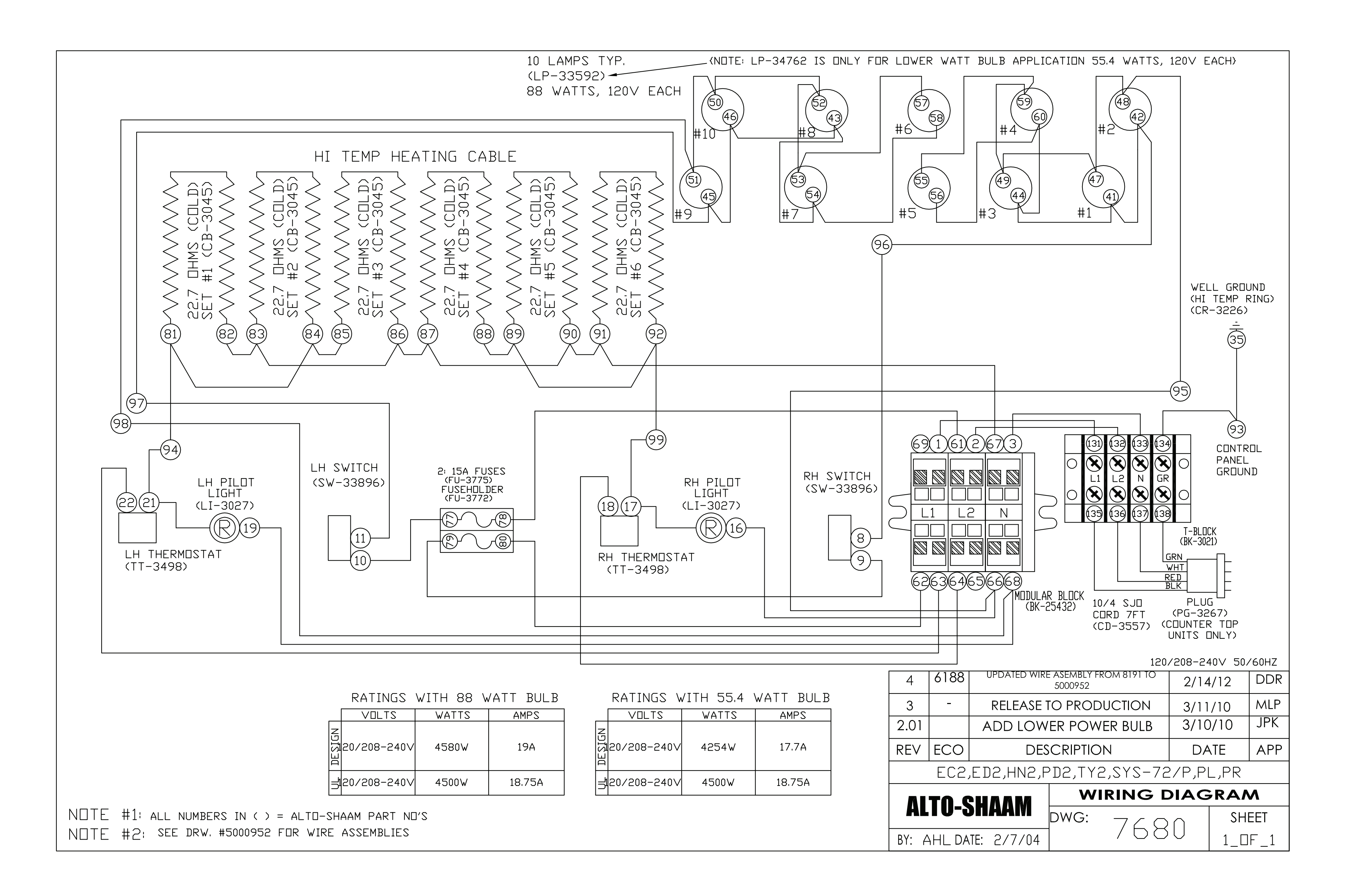
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	5917	FLIP T-BLOCK WIRING	2/14/11	JPK
4	5396	RELEASED TO PRODUCTION	4/03/09	KDS
3.01	-	BULB CHANGE	3/16/09	JPK

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. B-8166 FOR WIRE ASSEMBLIES


120V, 375 WATTS MAX
3 AMPS MAX
6 LAMPS TYP.
(LP-33592)
88 WATTS, 120V EACH
120V, 375 WATTS MAX
3 AMPS MAX
42.8 OHMS (COLD)
(CB-3045)
42.8 OHMS (COLD)
(CB-3045)
HI TEMP HEATING CABLE
MODULAR BLOCK
(BK-25432)
WELL GROUND
(HI TEMP RING)
(CR-3226)
GRN
WHT
RED
BLK
LH PILOT
LIGHT
(LI-3951)
LH SWITCH
(SW-33896)
RH PILOT
LIGHT
(LI-3951)
RH SWITCH
(SW-33896)
LH THERMOSTAT
(TT-3498)
2: 15A FUSES
(FU-3775)
FUSEHOLDER
(FU-3772)
RH THERMOSTAT
(TT-3498)
12/4 SJO
CORD 7FT
(CD-3291)
PLUG
(PG-3337)
(COUNTER TOP
UNITS ONLY)
CONTROL
PANEL
GROUND
120/208-240V 50/60HZ
1 OUTLET
DESIGN | VOLTS | WATTS | AMPS
 | 208V | 2866W | 14.6A
 | 240V | 3517W | 16A
UL | 120/208-240V | 3670W | 16.8A
2 OUTLETS
DESIGN | VOLTS | WATTS | AMPS
 | 208V | 3241W | 14.6A
 | 240V | 3892W | 16A
UL | 120/208-240V | 4070W | 16.8A
WIRING DIAGRAM
NO. | REVISION | BY
1 | 11/10/06 | MP
2 | 12/11/07 | DAR
3 | 01/16/08 | DAR
MODELS: EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-48 w/outlets
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: DDF
SCALE: NONE
DWG:
APP'D: PED
DATE: 04/15/04
B-7699
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #A-8209 FOR OUTLET WIRE ASSEMBLY



WELL GROUND (HI TEMP RING) (CR-3226)
CORDSET (CD-3922)
CONTROL PANEL GROUND
GRN
JUMPERS (CR-36427)
BLU
BRN
T-BLOCK (BK-3021)
(QTY. 2 CR-3069) (LINE CORD ENDS)
RH SWITCH (SW-3528)+ (SW-3905)
WHT RH PILOT LIGHT (230v) (LI-3951)
RH THERMOSTAT (TT-3498)
2) 15A FUSES (FU-3775) FUSEHOLDER (FU-3772)
LH SWITCH (SW-3528)+ (SW-3905)
WHT LH PILOT LIGHT (230v) (LI-3951)
LH THERMOSTAT (TT-3498)
6 LAMPS TYP. (LP-33783) 88 WATTS, 230V EACH
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) 43.5 OHMS COLD EACH LENGTH
(CD-3922)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#70141D)
6 6893 INCLUDE SCHUKO CORDSET 01/23/14 TJG
5 6799 REPLACE TERMINAL BLOCK ADD JUMPERS 10/09/13 TJG
4 5917 FLIP T-BLOCK WIRING 2/14/11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-48 /P 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7679
SHEET 1_OF_1
BY: DDF DATE: 1/6/04
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. A-8190 FOR WIRE ASSEMBLIES



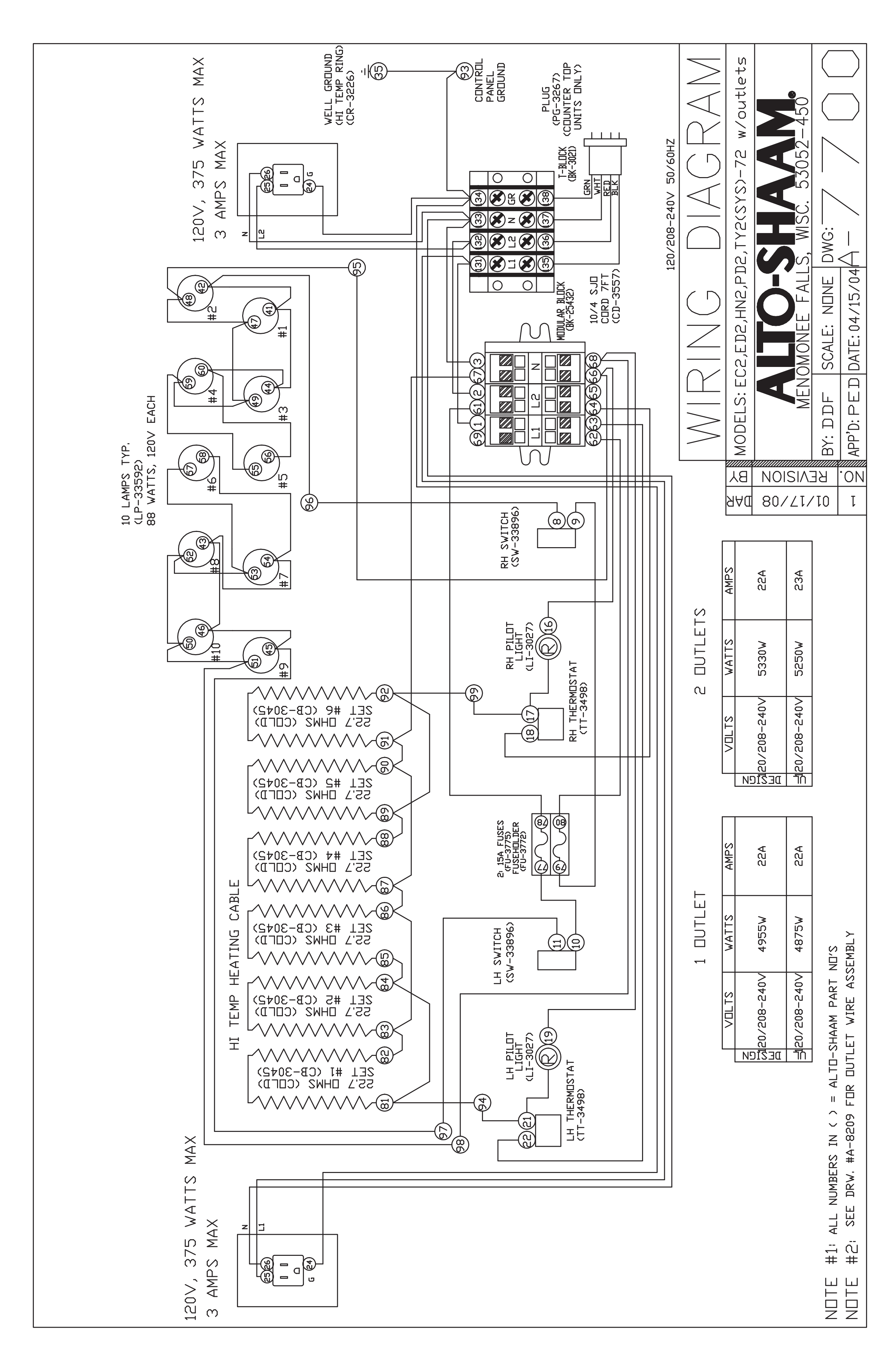
RATINGS WITH 88 WATT BULB

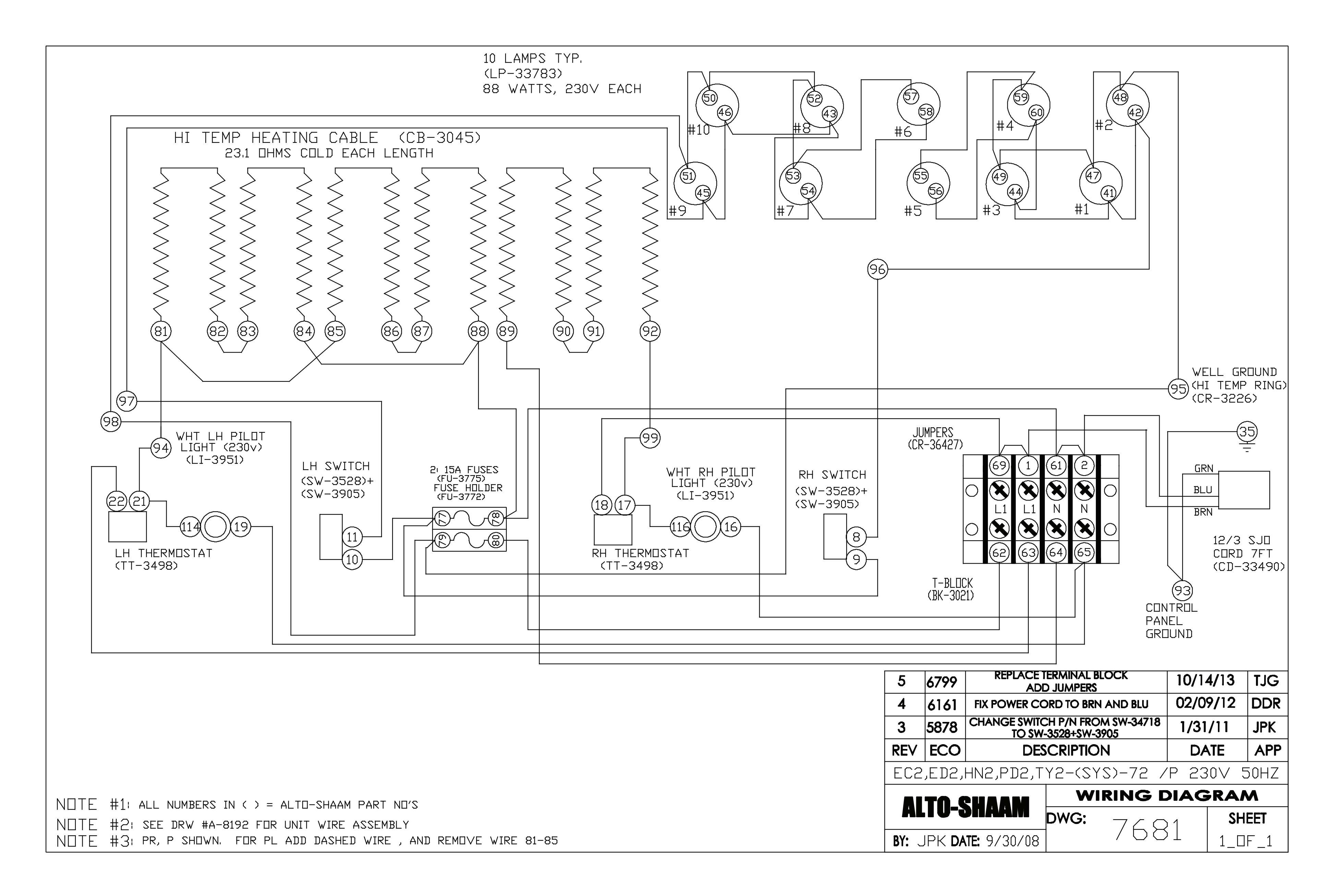
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120/208-240V	4580W	19A
UL	120/208-240V	4500W	18.75A

RATINGS WITH 55.4 WATT BULB

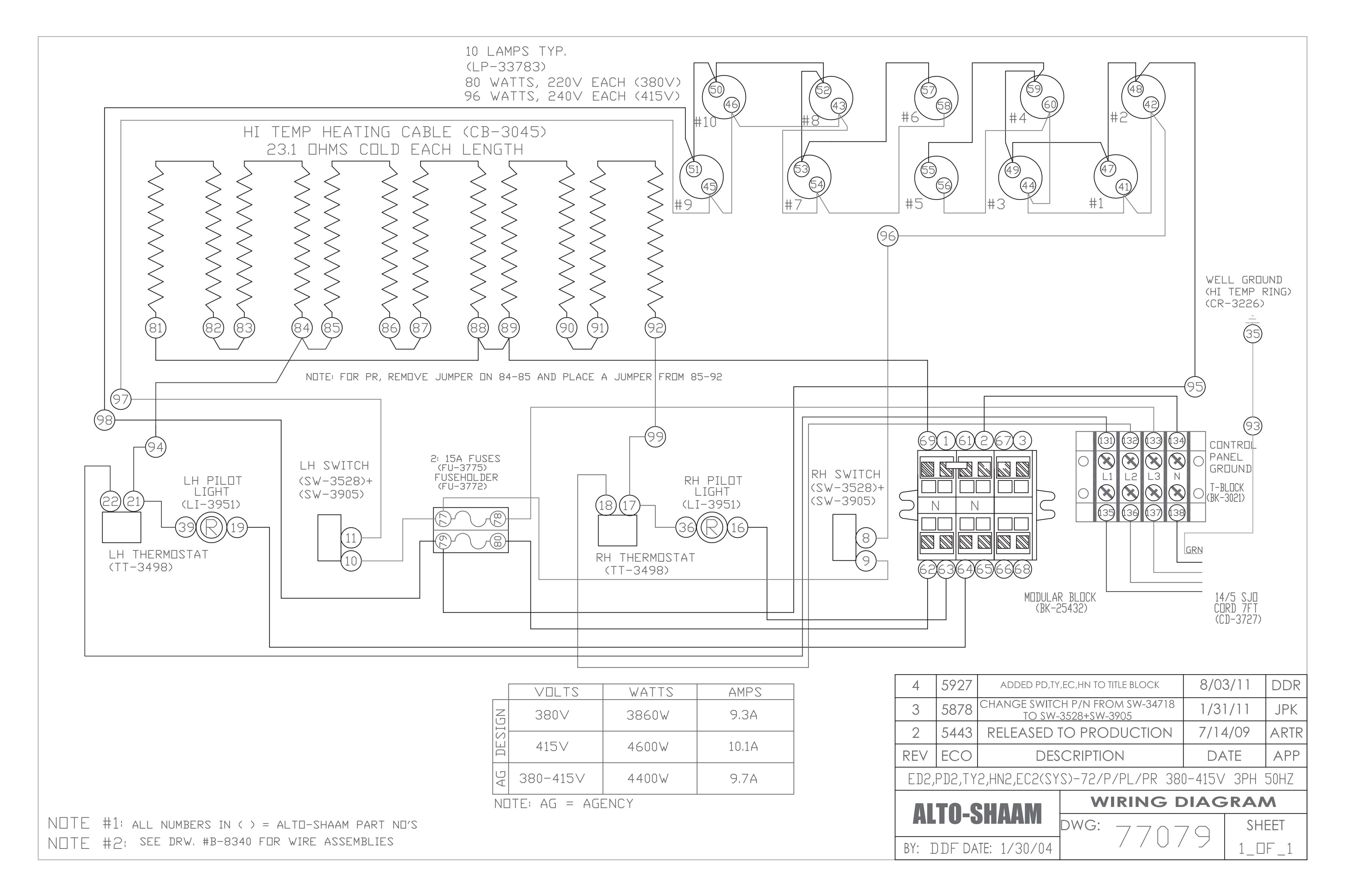
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120/208-240V	4254W	17.7A
UL	120/208-240V	4500W	18.75A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	6188	UPDATED WIRE ASEMBLY FROM 8191 TO 5000952	2/14/12	DDR
3	-	RELEASE TO PRODUCTION	3/11/10	MLP
2.01		ADD LOWER POWER BULB	3/10/10	JPK


WIRING DIAGRAM
MODELS: EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-72 w/outlets
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: DDF
SCALE: NONE
DWG:
APP'D: PED
DATE: 04/15/04
A-7700
NO.
REVISION
BY
DATE
1
01/17/08
DAR
120/208-240V 50/60HZ
120V, 375 WATTS MAX
3 AMPS MAX
WELL GROUND (HI TEMP RING) (CR-3226)
CONTROL PANEL GROUND
PLUG (PG-3267) (COUNTER TOP UNITS ONLY)
T-BLOCK (BK-3021)
GRN
WHT
RED
BLK
MODULAR BLOCK (BK-25432)
10/4 SJO CORD 7FT (CD-3557)
10 LAMPS TYP. (LP-33592) 88 WATTS, 120V EACH
RH SWITCH (SW-33896)
RH PILOT LIGHT (LI-3027)
RH THERMOSTAT (TT-3498)
2, 15A FUSES (FU-3775) FUSEHOLDER (FU-3772)
LH SWITCH (SW-33896)
LH PILOT LIGHT (LI-3027)
LH THERMOSTAT (TT-3498)
HI TEMP HEATING CABLE
SET #1 (CB-3045) 22.7 OHMS (COLD)
SET #2 (CB-3045) 22.7 OHMS (COLD)
SET #3 (CB-3045) 22.7 OHMS (COLD)
SET #4 (CB-3045) 22.7 OHMS (COLD)
SET #5 (CB-3045) 22.7 OHMS (COLD)
SET #6 (CB-3045) 22.7 OHMS (COLD)
2 OUTLETS
DESIGN | VOLTS | WATTS | AMPS
 | 120/208-240V | 5330W | 22A
UL | 120/208-240V | 5250W | 23A
1 OUTLET
DESIGN | VOLTS | WATTS | AMPS
 | 120/208-240V | 4955W | 22A
UL | 120/208-240V | 4875W | 22A
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #A-8209 FOR OUTLET WIRE ASSEMBLY

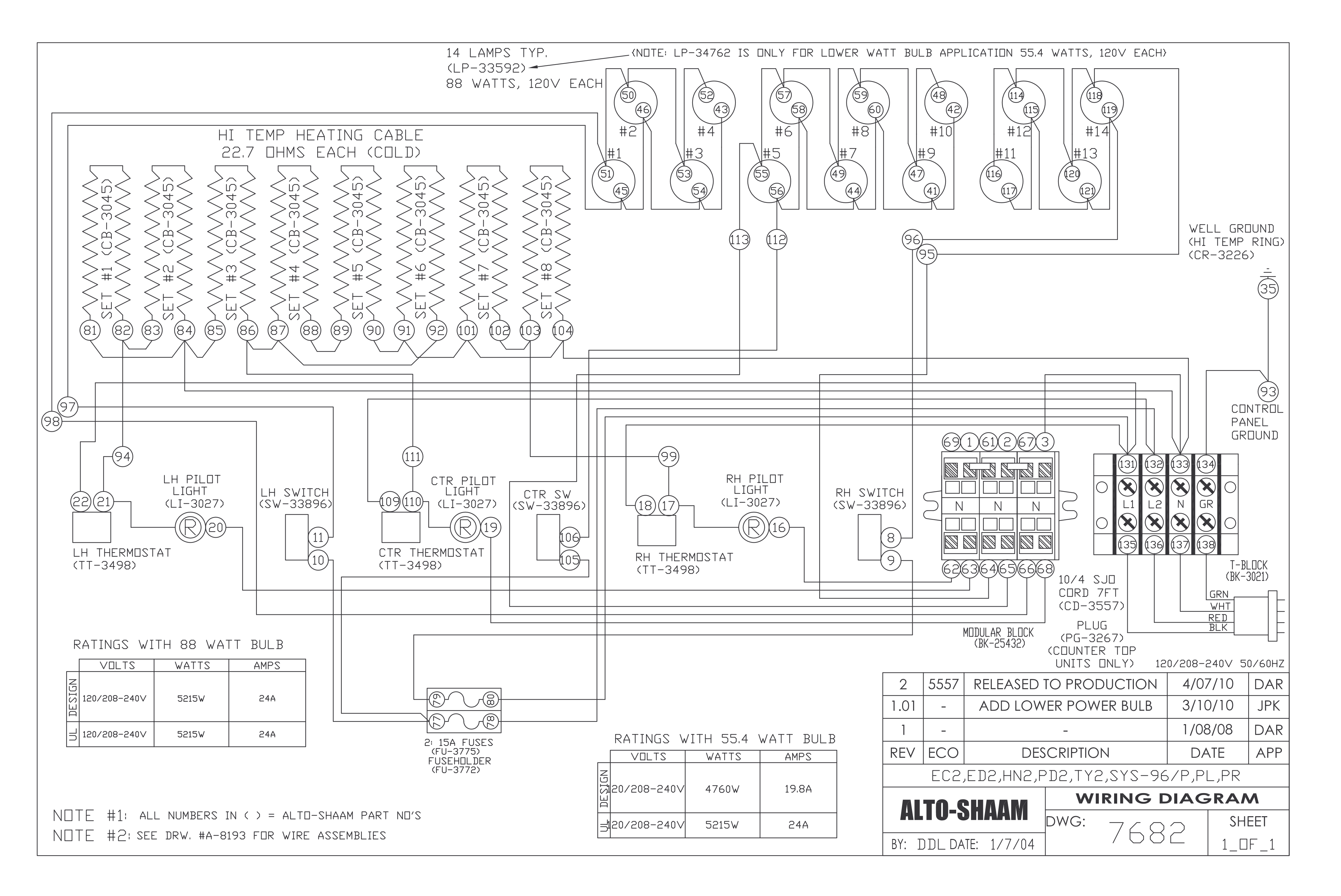


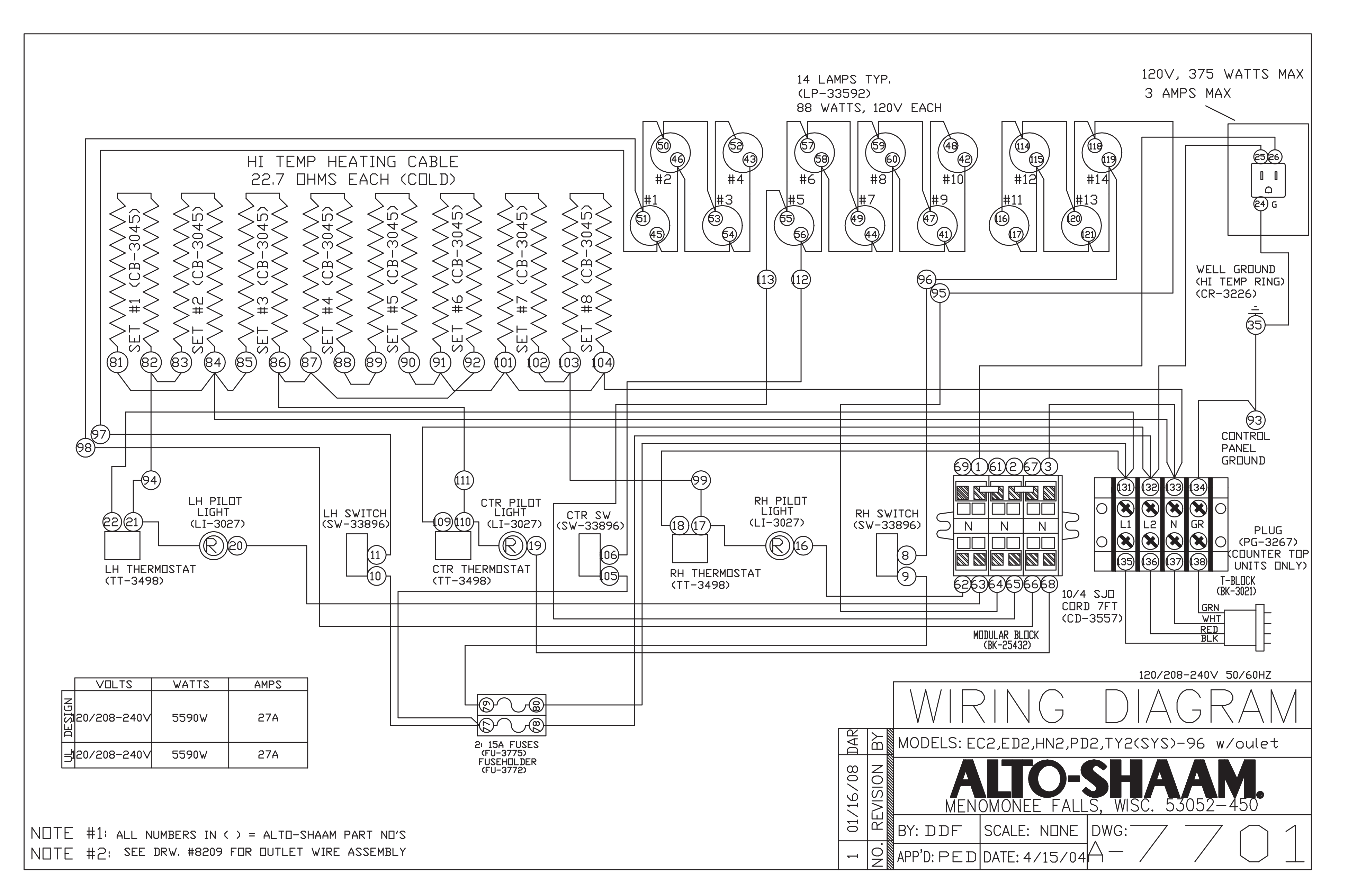
10 LAMPS TYP.
(LP-33783)
88 WATTS, 230V EACH
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045)
23.1 OHMS COLD EACH LENGTH
WELL GROUND
(HI TEMP RING)
(CR-3226)
WHT LH PILOT
LIGHT (230v)
(LI-3951)
LH SWITCH
(SW-3528)+
(SW-3905)
2, 15A FUSES
(FU-3775)
FUSE HOLDER
(FU-3772)
WHT RH PILOT
LIGHT (230v)
(LI-3951)
RH SWITCH
(SW-3528)+
(SW-3905)
JUMPERS
(CR-36427)
LH THERMOSTAT
(TT-3498)
RH THERMOSTAT
(TT-3498)
T-BLOCK
(BK-3021)
GRN
BLU
BRN
12/3 SJO
CORD 7FT
(CD-33490)
CONTROL
PANEL
GROUND
5 | 6799 | REPLACE TERMINAL BLOCK ADD JUMPERS | 10/14/13 | TJG
4 | 6161 | FIX POWER CORD TO BRN AND BLU | 02/09/12 | DDR
3 | 5878 | CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905 | 1/31/11 | JPK
REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2-(SYS)-72 /P 230V 50HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7681
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 9/30/08
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW #A-8192 FOR UNIT WIRE ASSEMBLY
NOTE #3: PR, P SHOWN. FOR PL ADD DASHED WIRE , AND REMOVE WIRE 81-85



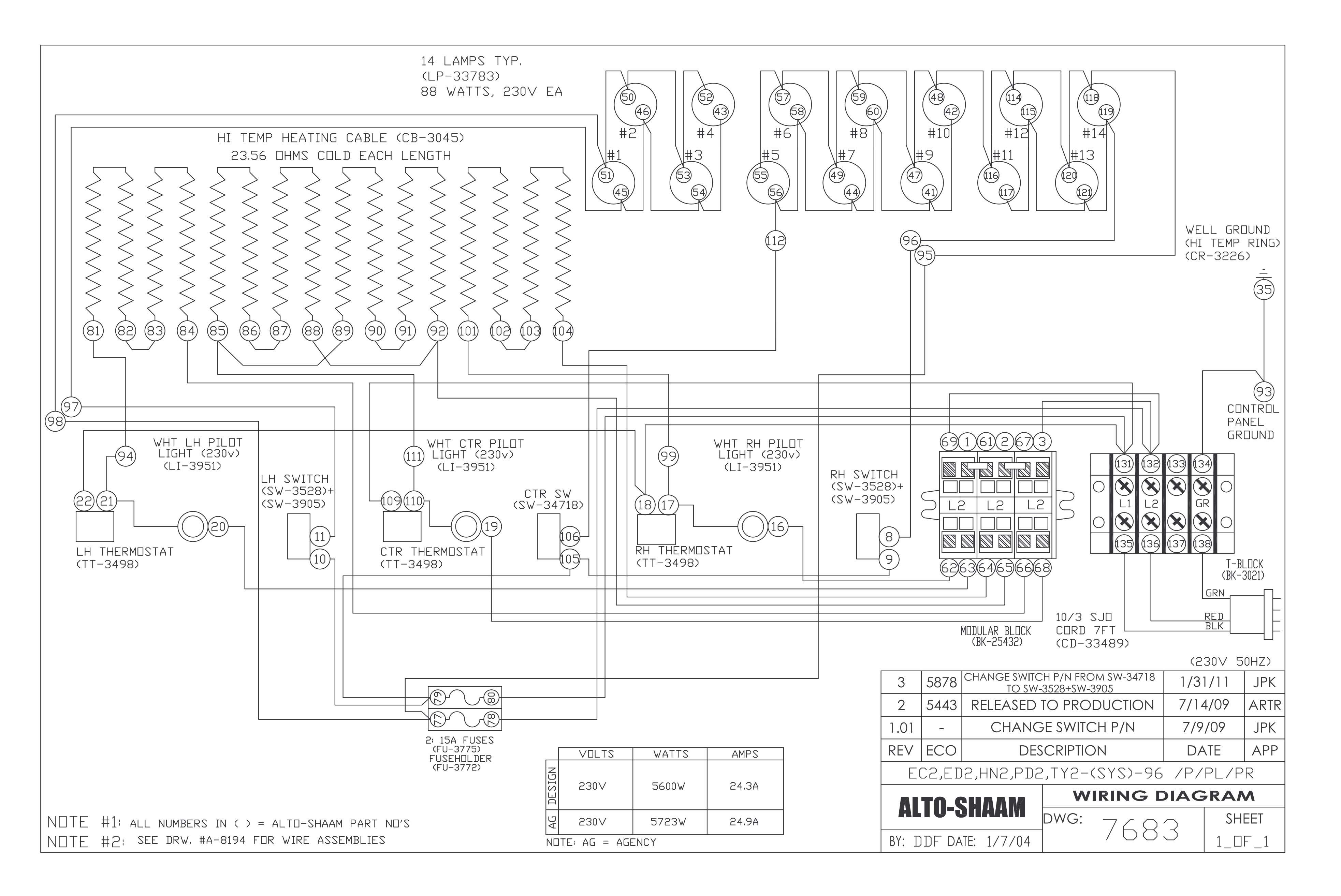
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	380V	3860W	9.3A
	415V	4600W	10.1A
AG	380-415V	4400W	9.7A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	5927	ADDED PD,TY,EC,HN TO TITLE BLOCK	8/03/11	DDR
3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905	1/31/11	JPK
2	5443	RELEASED TO PRODUCTION	7/14/09	ARTR


14 LAMPS TYP.
(LP-33592)
88 WATTS, 120V EACH
(NOTE: LP-34762 IS ONLY FOR LOWER WATT BULB APPLICATION 55.4 WATTS, 120V EACH)
HI TEMP HEATING CABLE
22.7 OHMS EACH (COLD)
SET #1 (CB-3045)
SET #2 (CB-3045)
SET #3 (CB-3045)
SET #4 (CB-3045)
SET #5 (CB-3045)
SET #6 (CB-3045)
SET #7 (CB-3045)
SET #8 (CB-3045)
WELL GROUND (HI TEMP RING) (CR-3226)
CONTROL PANEL GROUND
LH PILOT LIGHT (LI-3027)
LH SWITCH (SW-33896)
LH THERMOSTAT (TT-3498)
CTR PILOT LIGHT (LI-3027)
CTR SW (SW-33896)
CTR THERMOSTAT (TT-3498)
RH PILOT LIGHT (LI-3027)
RH SWITCH (SW-33896)
RH THERMOSTAT (TT-3498)
MODULAR BLOCK (BK-25432)
10/4 SJO CORD 7FT (CD-3557)
PLUG (PG-3267) (COUNTER TOP UNITS ONLY)
T-BLOCK (BK-3021)
GRN
WHT
RED
BLK
120/208-240V 50/60HZ
2: 15A FUSES (FU-3775) FUSEHOLDER (FU-3772)
RATINGS WITH 88 WATT BULB
VOLTS WATTS AMPS
DESIGN 120/208-240V 5215W 24A
UL 120/208-240V 5215W 24A
RATINGS WITH 55.4 WATT BULB
VOLTS WATTS AMPS
DESIGN 120/208-240V 4760W 19.8A
UL 120/208-240V 5215W 24A
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #A-8193 FOR WIRE ASSEMBLIES
2 5557 RELEASED TO PRODUCTION 4/07/10 DAR
1.01 - ADD LOWER POWER BULB 3/10/10 JPK
1 - - 1/08/08 DAR
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
EC2,ED2,HN2,PD2,TY2,SYS-96/P,PL,PR
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7682
SHEET 1_OF_1
BY: DDL DATE: 1/7/04



14 LAMPS TYP.
(LP-33592)
88 WATTS, 120V EACH
120V, 375 WATTS MAX
3 AMPS MAX
HI TEMP HEATING CABLE
22.7 OHMS EACH (COLD)
SET #1 (CB-3045)
SET #2 (CB-3045)
SET #3 (CB-3045)
SET #4 (CB-3045)
SET #5 (CB-3045)
SET #6 (CB-3045)
SET #7 (CB-3045)
SET #8 (CB-3045)
WELL GROUND
(HI TEMP RING)
(CR-3226)
CONTROL
PANEL
GROUND
LH PILOT
LIGHT
(LI-3027)
LH THERMOSTAT
(TT-3498)
LH SWITCH
(SW-33896)
CTR PILOT
LIGHT
(LI-3027)
CTR THERMOSTAT
(TT-3498)
CTR SW
(SW-33896)
RH PILOT
LIGHT
(LI-3027)
RH THERMOSTAT
(TT-3498)
RH SWITCH
(SW-33896)
L1 L2 N GR
PLUG
(PG-3267)
(COUNTER TOP
UNITS ONLY)
T-BLOCK
(BK-3021)
10/4 SJO
CORD 7FT
(CD-3557)
GRN
WHT
RED
BLK
MODULAR BLOCK
(BK-25432)
2, 15A FUSES
(FU-3775)
FUSEHOLDER
(FU-3772)
VOLTS WATTS AMPS
DESIGN 120/208-240V 5590W 27A
UL 120/208-240V 5590W 27A
120/208-240V 50/60HZ
WIRING DIAGRAM
MODELS: EC2,ED2,HN2,PD2,TY2(SYS)-96 w/oulet
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: DDF
SCALE: NONE
DWG: A-7701
APP'D: PED
DATE: 4/15/04
NO. REVISION BY
1 01/16/08 DAR
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #8209 FOR OUTLET WIRE ASSEMBLY



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	5600W	24.3A
AG	230V	5723W	24.9A

NOTE: AG = AGENCY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
3	5878	CHANGE SWITCH P/N FROM SW-34718 TO SW-3528+SW-3905	1/31/11	JPK
2	5443	RELEASED TO PRODUCTION	7/14/09	ARTR
1.01	-	CHANGE SWITCH P/N	7/9/09	JPK

EC2,ED2,HN2,PD2,TY2-(SYS)-96 /P/PL/PR

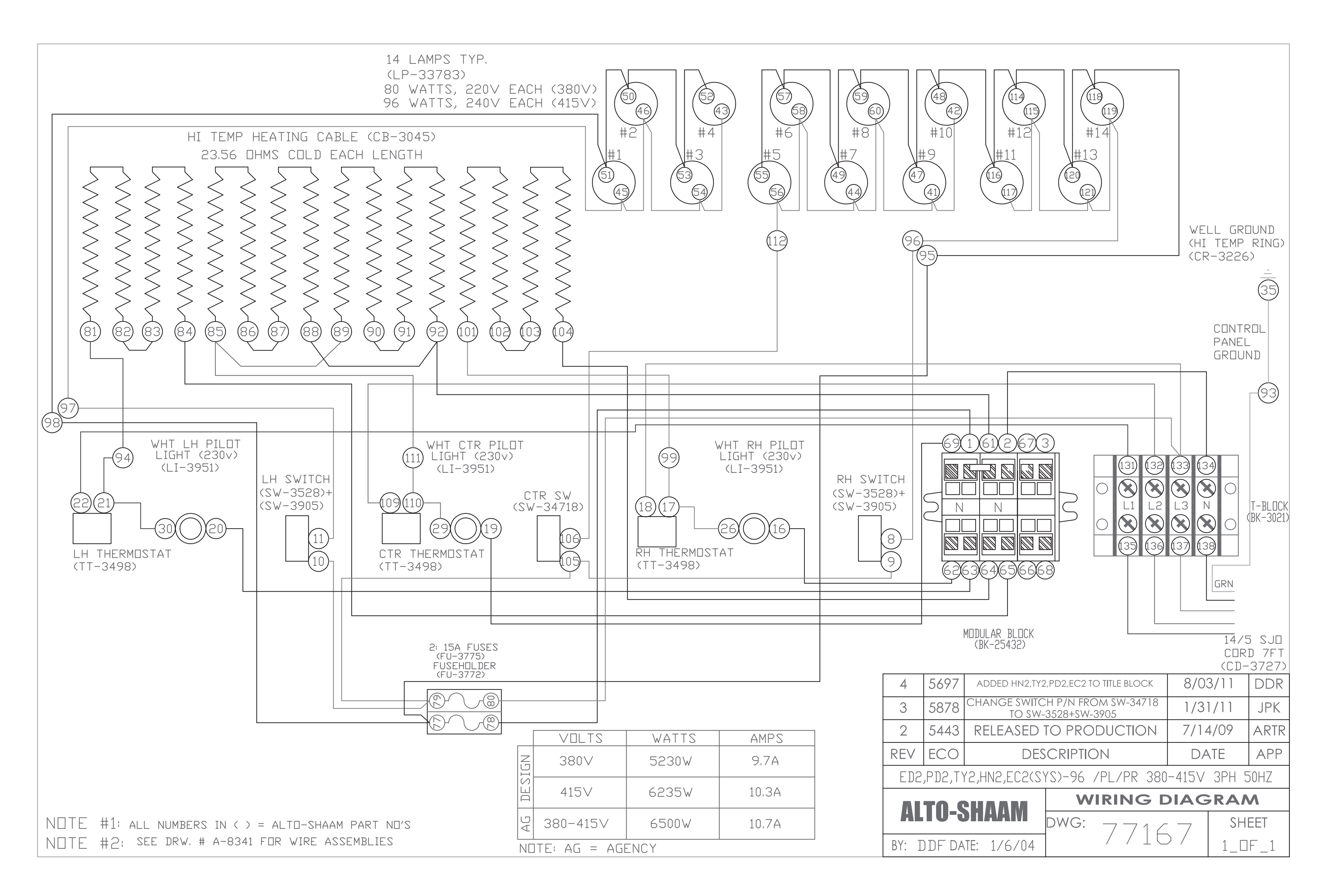
ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

DWG: 7683 — SHEET 1_OF_1

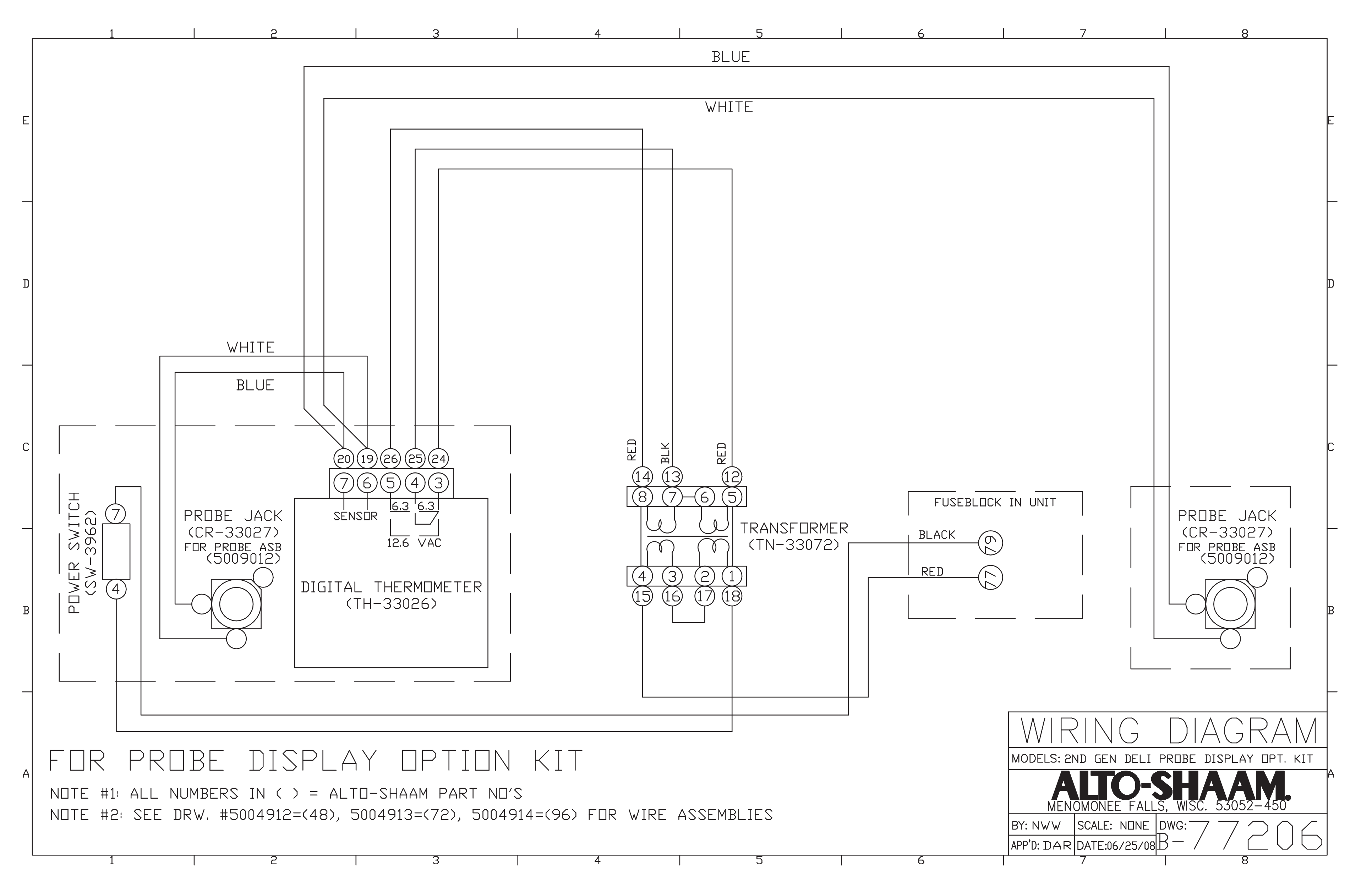
BY: DDF DATE: 1/7/04

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S

NOTE #2: SEE DRW. #A-8194 FOR WIRE ASSEMBLIES



	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	380V	5230W	9.7A
	415V	6235W	10.3A
AG	380-415V	6500W	10.7A



BLUE
WHITE
WHITE
BLUE
POWER SWITCH
(SW-3962)
PROBE JACK
(CR-33027)
FOR PROBE ASB
(5009012)
SENSOR
6.3
6.3
12.6 VAC
DIGITAL THERMOMETER
(TH-33026)
RED
BLK
RED
TRANSFORMER
(TN-33072)
FUSEBLOCK IN UNIT
BLACK
RED
79
77
PROBE JACK
(CR-33027)
FOR PROBE ASB
(5009012)
FOR PROBE DISPLAY OPTION KIT
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NO'S
NOTE #2: SEE DRW. #5004912=(48), 5004913=(72), 5004914=(96) FOR WIRE ASSEMBLIES
WIRING DIAGRAM
MODELS: 2ND GEN DELI PROBE DISPLAY OPT. KIT
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: NWW
SCALE: NONE
DWG:
APP'D: DAR
DATE:06/25/08
B-77206

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces d'origine est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation de l'appareil.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.

Pour les autres pièces d'origine, un (1) an à compter de la date d'installation de l'appareil ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

À compter du 1er novembre 2012

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR
VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : ______________________ Date d'installation : ______________________
Tension : ______________________ Lieu d'achat : ______________________
Numéro de série : ______________________ ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIME AUX É.-U.